EKREM MUHİTTİN YEŞER

Alatürka TATLILAR KOMPOSTO VE REÇELLER

[illegible]mum sütlü tatlılar. — Kâse kremaları, — muhtelif gülâçlar — [illegible] sütlü helvalar. — Mütenevvi tulumba, kadın göbeği, vezirparmağı, [illegible]per dudağı tatlıları. — Ayrı ayrı usullerde yassı, ekmek ve [illegible] kadayıfları. — Yoğurt, Muhittin paşa, Server paşa ve saire [illegible] çeşitli hamur tatlıları. — Bilumum baklayalar. — Muhtelif [illegible]pandispanya ve kurabiyeler. — Mütenevvi komposto ve hoşaflar. — Bilumum reçeller — Ve bu tatlıları hangi hastaların yiyebilecekleri

EKREM MUHİDDİN YEĞEN

ALATURKA TATLILAR KOMPOSTO ve REÇELLER

★ ★ ★

İÇİNDEKİLER:

Bilumum sütlü tatlılar. — Kâse kremaları. — Muhtelif güllâçlar. — Çeşitli helvalar. — Mütenevvi tulumba, kadın göbeği, vezirparmağı, dilber dudağı tatlıları. — Ayrı ayrı uşullerde yassı, ekmek ve tel kadayıfları. — Yoğurt, Muhittin Paşa, Server Paşa ve saire gibi çeşitli hamur tatlıları. — Bilûmum baklavalar. — Muhtelif pandispanya ve kurabiyeler. — Mütenevvi komposto ve hoşaflar. — Bilûmum reçeller. — Ve içindeki tatlıları hangi hastaların yiyebileceklerini gösterir cetvel. —

İNKILÂP KİTABEVİ
İstanbul Ankara Caddesi, 155

EKREM MUHİDDİN YEĞEN

ALATURKA TATLILAR KOMPOSTO ve REÇELLER

★ ★ ★

İÇİNDEKİLER:

Bilumum sütlü tatlılar. — Kâse kremaları. — Muhtelif güllâçlar. — Çeşitli helvalar. — Mütenevvi tulumba, kadın göbeği, vezirparmağı, dilber dudağı tatlıları. — Ayrı ayrı uşullerde yassı, ekmek ve tel kadayıfları. — Yoğurt, Muhittin Paşa, Server Paşa ve saire gibi çeşitli hamur tatlıları. — Bilûmum baklavalar. — Muhtelif pandispanya ve kurabiyeler. — Mütenevvi komposto ve hoşaflar. — Bilûmum reçeller. — Ve içindeki tatlıları hangi hastaların yiyebileceklerini gösterir cetvel. —

İNKILÂP KİTABEVİ
İstanbul Ankara Caddesi, 155

ERCAN MATBAASI
İSTANBUL — 1956

İYİ TATLI YAPMAK İÇİN LÜZUMLU BİLGİLER

Sütlü Tatlılar: Sütlü tatlılarda nefaset temin edebilmek için, bunlara kullanılacak sütlerin, hilesiz yani, içine su katılmamış ve kreması alınmamış olmak şartiyle, inek sütü kullanmak icabeder, ancak iyi inek sütü bulunmadığı takdirde manda, daha sonra da koyun sütünü tercih etmelidir. İnek sütü her ne kadar manda hattâ koyun sütü kadar kuvvetli değilse de, lezzet bakımından hepsinden üstündür. Koyun sütünün de kendine has bir kokusu olması hasebile, ben bu sütü kullanmayı pek muvafık bulmamaktayım. Sonra, bu sütlerden koyu inek, koyun ve bilhassa manda sütlerini kaynatır veya pişirirken bir tahta kaşıkla tencerenin altını kazırcasına karıştırmak suretile kaynatmalı veya pişirmelidir, aksi takdirde, tencerenin altı tutması dolayısile, sütün is kokmasına sebebiyet verilmiş olunur.

Bir de bu sütlü tatlıları koyulaştırmak için, bunlara kullanılacak pirinç unu veya nişastanın bayatlayarak bir koku peydah etmemiş olması lâzımdır, hattâ bir parça zahmetli olmakla beraber, pirinç unları evde hazırlanacak olursa, muhakkak ki sütlü tatlılara daha nefis bir çeşni vermiş olur. O takdirde: bir miktar pirincin üstünü kaplıyabilecek kadar su doldurduktan sonra bunları ertesi güne kadar su içinde bırakmalı ve ertesi günü suyunu dökerek pirinçlerini bir kaç su iyice yıkadıktan sonra, pirinçler un haline gelinceye kadar bunları azar azar olmak üzere havanda döğmeli sonra da döğülmüş bu pirinçleri bir defa da elekten geçirdikten sonra elekte kalanları tekrar döğerek un haline getirmeli ve tekrar elekten geçirip birkaç gün bir tarafa bırakmalı, sonra da elde edilen pirinç unlarını kavanozlara doldurarak istenildiği zaman, reçetelerde gösterilen miktarda alarak kullanmalıdır.

Yassı kadaifi tatlıları: Bu tatlıların nefis olabilmeleri için, kadaif hamurlarının imkân nisbetinde taze ve has undan imal edilmiş ve çok beyaz olmaları lâzımdır. Bayat veya esmer kadaif hamurlarile hazırlanan kadaif tatlıları, sert ve kayış gibi olurlar.

Ekmek kadaifi tatlıları: Bu tatlılar için kullanılacak kadaif ekmeklerinin de, taze ve has undan imal edilmiş olmaları icabettikten başka, ayrıca zamanda, kadaiflerin düğmesiz, yani, içinde düğme büyüklüğünde ve

şeklinde hamur kesilmiş katı kısımların bulunmaması, ince ve her tarafı müsavi kalınlıkta olması lâzımdır. Bayat kadaifler, ıslatıldıklarında, kırılarak dağılacakları gibi, has undan imal edilmeyen kadaifler de lüzumu kadar büyümezler. Düğmeli tâbir edilen kadaiflerin içindeki düğme şeklindeki hamurlar, ne su ve ne de şurup çekmiyeceği için, katılıklarını muhafaza ederler. Bir tarafları kalın, bir tarafları ince olan kadaiflerin ise, kalın taraflarındaki su kolayca tebahhur etmiyeceği için bu kısımlar, tatsız ve suluca, ince kısımlar da lüzumundan fazla tatlı ve ağdalı olur.

Kadaif ekmeklerinin bir de, tatlı yapmadan uzun müddet dayanabilen gevrekleştirilmiş olanları vardır ki, bunlara bayat ekmek denilmez, bu kadaifler aynen, gevrek yapar gibi, bir gün bayatlatıldıktan sonra tekrar fırına sürülerek kurutulmaktadır ki, böylelikle, uzun müddet küflenmeden dayanabilmekte ve istenildiği zâman da ekmekler dağılmadan bunlarla kadaif tatlısı yapmak kâbil olmaktadır. Bu kabil ekmeklerle yapılan tatlılar, tazeler kadar nefis olmamakla beraber, fırınlamadan, evde veya satılmıyarak dükkânda kalmış bayat ekmeklerde olduğu gibi küflenme ve dağılma tehlikesine de mâruz değildirler.

Tel kadaifi tatlıları: Tel kadaifi tatlılarının nefaseti, ve bilhassa tel tel olabilmeleri, bir parça da kadaif hamurlarının kalite ve imal tarzına bağlıdır. Tel kadaiflerinin imkân nisbetinde beyaz olmaları lâzım geldikten başka, aynı zamanda tellerinin ince dökülmüş ve hamursuz olmaları da şarttır.

Sonra, tatlı yapılacak tel kadaifleri ne çok yaş, ne de fazla kuru olmalıdır. Bir de, reçetemizde gösterildiği veçhile, kadaifleri daima bol yağda pişirmeli ve kadaifler piştikten sonra da yağını süzmelidir. (Kadaiflerin içinden süzülen yağı, diğer her hangi bir yemek veya tatlıda tekrar kullanmak mümkündür.) Az yağda pişirilen kadaifler, bunların fırında az veya çok pişirilmelerine göre, lâpa gibi ezik veyahut da gayet katı bir hal alırlar.

Pandispanya ve yağsız revani tatlıları: Gerek pandispanya, gerekse yağsız revani yaparken, vurulmuş yumurtalara, un veya irmik katıldıktan sonra, bunları muhakkak surette tahta kaşıkla veya tahta spatola ile ve hepsi, ancak birbirlerile halloluncaya kadar karıştırmalıdır. Metal kaşıkla karıştırılan pandispanya veya revani hamurları sulu bir hal alacakları gibi lüzumundan fazla karıştırılan hamurlar da fırında lüzumu veçhile kabarmazlar.

Baklavalar: Her hangi bir baklava olursa olsun, pişirirken bunlara muhakkak surette eritilmiş, yani ayranı alınmış bir yağ kullanmalı ve yağı

kızdırarak üstündeki köpüğünü bir delikli kepçe ile iyice aldıktan sonra hamurlara katmalıdır. Tereyağ veya eritilmemiş Trabzon ve iyice kızdırılarak köpüğü alınmamış yağlarla pişirilen baklavaların üstlerinde siyah lekeler hasıl olur.

ŞURUPLAR: Kitabımızdaki bazı tatlılara kullanılmakta olan şurupların kesafetleri yani hafiflik veya koyulukları, tatlıların nefasetleri üstünde büyük rol oynamaktadır. İşte bu sebepledir ki, her tatlıya ilâvesi lâzım gelen bütün şurupların kesafetleri, şekere katılmakta olan su ile bunların kaynama müddetleri gösterilerek, reçetelerimizde teker teker tesbit ve tâyin edilmiştir. Binaenaleyh şuruplu tatlılarda nefaset temin edebilmek için reçetelerde gösterildiği veçhile şekere katılmakta olan su miktarı ile kaynama müddetlerine ehemmiyetle dikkat etmek icap eder.

Yalnız şunu da kaydedeyim ki, reçetelerde kaynama müddetleri tesbit edilen bilûmum şuruplar, ancak kaynamaya başladıktan sonra hesaplanarak, reçetelerde kaç dakika gösterilmiş ise o kadar kaynatılmalıdır.

Ölçüler: Reçetelerimizde; bardak, kahve fincanı, çorba, tatlı ve kahve kaşığı olarak gösterilen ölçülerden; 1 silme dolu bardağın 250 gram su, 1 silme dolu kahve fincanının 75 gram su, 1 silme çorba kaşığının 25 gram su, 1 silme tatlı kaşığının 6 gram su, 1 silme kahve kaşığının da 2 gram su alması icab eder. Binaenaleyh, tatlı yapacak ve evlerinde terazisi olmayan okuyucularım, tatlı yapmadan evvel, yukarıda eb'adını göstermiş olduğumuz ölçüleri tedarik etmelidir. O takdirde reçetelerimizde tariflerini yapmış olduğum nefis tatlıları katiyen bozmadan ve her seferinde de ayni nefasette olmak üzere mükemmelen yapabilirler. Fakat, okurlarım ellerine gelen her hangi bir bardağı, fincanı veya kaşığı alarak tatlı yapmağa kalkışacak olurlarsa, elde edecekleri tatlılarda nefaset aramak şöyle dursun, bu tatlıları yiyemiyerek atmak mecburiyetinde kalacaklarından da korkarım. Esasen yukarıda eb'adı gösterilen ölçüler, normal bir bardak, fincan ve kaşık olmaları itibarile bunları her yerde bulmak mümkündür. Fakat sonra da satın aldıkları bu ölçüleri bir defa da eczahaneye götürerek kontrol ettirmelerini sureti katiyede tavsiye ederim. Yalnız şunu da kaydedeyim ki; bardak ve kahve fincanı ile ölçülecek, un vesaire gibi malzemeleri, bunların içlerine koyduktan sonra masaya hafifçe vurarak, bu gibi malzemenin bardak veya fincana iyice yerleşmesini temin etmelidir, aksi takdirde ölçülen malzemede % 10-15 arasında bir yanlışlık husule gelmesi muhakkaktır.

1 — MAHALLEBİ

1750	gram	süt (7 bardak)	65	gram	pirinç unu (1.½ kahve fincanı)
300	»	toz şekeri (1.¼ bardak)	1¼	bardak	su
30	»	nişasta (½ kahve fincanı)	1	kahve kaşığı	tuz

1 — Bir tencereye 1750 gram süt, bir bir çeyrek bardak toz şekeri ile 1 kahve kaşığı da tuz koyarak arada bir karıştırmak suretile şekerli sütü kaynamaya bırakmalıdır.

2 — Diğer taraftan bir kaba yarım kahve fincanı nişasta ile bir bir çeyrek kahve fincanı pirinç unu koyarak, üstlerine bir bir çeyrek bardak suyu sicim gibi akıtmak ve bir taraftan da karıştırmak suretile pirinç unu ve nişastayı su içinde halletmeli, sonra da bu mahlûtu kaynamakta olan şekerli süte yine sicim gibi akıtmak ve karıştırmak suretile ilâve etmelidir.

3 — Sonra içine nişasta ve pirinç unu katılmış süt, boza kıvamında bir koyuluk hasıl edinceye kadar, durmadan karıştırmak suretile pişirmeli sonra tencereyi ateşten alarak, derhal kâse veya tabaklara taksim etmeli ve iyice soğuduktan sonra servis yapmalıdır.

2 — MAHALLEBİ FISTIKLI

1750	gram	süt (7 bardak)	200	gram	tuzsuz iç şam fıstık
300	»	toz şekeri (1¼ bardak)	1¼	bardak	su
30	»	nişasta (½ kahve fincanı)	1	kahve kaşığı	tuz
65	»	pirinç unu (1¼ kahve fincanı)			

1 — Bir kaba 200 gram tuzsuz şam fıstık ile üstlerini iyice kaplayabilecek kadar su koyduktan sonra fıstıkları beş dakika kadar kaynatmalı sonra kabı ateşten alarak, üstlerine bir miktar soğuk su ilâve etmek suretile hafifçe ılındırmalı sonra da su içindeki bu fıstıkları tekrar tekrar alarak iç kabuklarını çıkarmak suretile bütün fıstıkları ayıklamalı ve bu fıstıkları fazla ezmemek üzere havanda döğerek iyice ufalanmalarını temin etmeli ve bir tarafa bırakmalıdır. (Döğülmüş fıstıklar bir defa da kalınca delikli bir kalburdan geçirilecek olursa iyice ufalanarak birbirlerile yapışmış ezik hali zail olmuş olur).

2 — Sonra bir tencereye 1750 gram süt, bir bir çeyrek bardak toz şekeri ile bir kahve kaşığı da tuz koyarak arada bir karıştırmak suretile sütü kaynamaya bırakmalıdır.

3 — Diğer taraftan bir kaba yarım kahve fincanı nişasta ile bir bir çeyrek kahve fincanı pirinç unu koyarak, üstlerine bir bir çeyrek bardak

suyu sicim gibi akıtmak ve bir taraftan da karıştırmak suretile un ve nişastayı su içinde halletmeli sonra da bu mahlûtu, kaynamakta olan şekerli süte yine sicim gibi akıtmak ve karıştırmak suretile ilâve etmelidir.

4 — Sonra içine nişasta ve pirinç unu katılmış süt boza kıvamında bir koyuluk hasıl edinceye kadar, durmadan karıştırmak suretile pişirmeli sonra da koyulmuş bu mahallebiye döğmüş olduğumuz fıstıkları ilâve ederek iyice bir karıştırmalı sonra da tencereyi ateşten alarak derhal kâse veya tabaklara taksim etmeli ve iyice soğuduktan sonra servis yapmalıdır.

3 — MAHALLEBİ HİNDİSTANCEVİZLİ

1750	gram	süt (7 bardak)	100	gram	Hindistan cevizi (— kahve fincanı)
300	»	toz şekeri (1¼ bardak)	1¼		bardak su
30	»	nişasta (½ kahve fincanı)	1		kahve kaşığı tuz
65	»	pirinç unu (1¼ kahve fincanı)			

1 — Bir tencereye, sırasiyle 1750 gram süt, bir çeyrek bardak toz şeker, 1 kahve kaşığı tuz ile. serpmek suretiyle 100 gram da toz Hindistancevizi koyarak, arada bir karıştırmak suretiyle şekerli sütü kaynamağa bırakmalıdır.

2 — Diğer taraftan bir başka kaba; yarım kahve fincanı nişasta ile bir bir çeyrek kahve fincanı da pirinç unu koyarak bunların üstüne; bir bir çeyrek bardak suyu sicim gibi akıtmak ve bir taraftan da karıştırmak suretiyle pirinç unu ve nişastayı su içinde halletmeli, sonra da bu mahlûtu, kaynamakta olan şekerli süte yine sicim gibi katmak ve bir taraftan da hızlıca karıştırmak suretiyle yedirmelidir.

3 — Sonra içine pirinç unu ve nişasta katılmış Hindistancevizli süt, boza kıvamında bir koyuluğa gelinciye kadar, durmadan karıştırmak suretiyle pişirmeli, ateşten alarak, derhal kâse veya tabaklara taksim etmeli ve iyice soğuduktan sonra servis yapmalıdır.

4 — MAHALLEBİ PORTAKAL REÇELLİ

1750	gram	süt (7 bardak)	150	gram	portakal kabuğu tatlısı (frui glase)
300	»	toz şekeri (1¼ bardak)	1¼		bardak su
30	»	nişasta (½ kahve fincanı)	1		kahve kaşığı tuz
65	»	pirinç unu (1¼ kahve fincanı)			

1 — Bir tencereye; 1750 gram süt, bir bir çeyrek bardak toz şekeri ile 1 kahve kaşığı da tuz koyarak, arada bir karıştırmak suretiyle şekerli sütü kaynamağa bırakmalıdır.

2 — Diğer taraftan bir başka kaba; yarım kahve fincanı nişasta ile bir bir çeyrek kahve fincanı da pirinç unu koyarak, bunların üstüne; bir bir çeyrek bardak suyu sicim gibi akıtmak ve bir taraftan da karıştırmak suretiyle pirinç unu ve nişastayı su içinde halletmeli, sonra da bu mahlûtu, kaynamakta olan şekerli süte yine sicim gibi katmak ve bir taraftan da hızlıca karıştırmak suretiyle yedirmelidir.

3 — Sonra, içine pirinç unu ve nişasta katılmış şekerli sütü on dakika kadar karıştırmak suretiyle kaynattıktan sonra buna; gayet ince kıyılmış 150 gram portakal kabuğu reçeli veya pastacılarda, pastalar için kullanılmakta olan portakal frui glâsesi katmalı ve portakal kabuklu süt boza kıvamında bir koyuluğa gelinciye kadar, durmadan karıştırmak suretiyle pişirmeli ve tencereyi ateşten alarak, derhal kâse veya tabaklara taksim etmeli ve iyice soğuduktan sonra servis yapmalıdır.

5 — MAHALLEBİ SAKIZLI

1750	gram	süt (7 bardak)	2	kahve kaşığı	sakız
300	»	toz şekeri (1¼ bardak)	1	» »	tuz
25	»	nişasta (½ kahve fincanı)			
50	»	pirinç unu (1 kahve fincanı)	Üstüne :		
			1	kahve fincanı	tuzsuz şam fıstık
1	bardak su		1	» »	iç badem

1 — Bir tencereye 1750 gram süt, bir bir çeyrek toz şekeri, 1 kahve kaşığı tuz ile, sıkıca bir tülbent parçasına bağlanmış 2 kahve kaşığı sakız koyarak arada bir karıştırmak suretile şekerli sütü kaynamaya bırakmalıdır.

2 — Diğer taraftan da bir kaba yarım kahve fincanı nişasta ile 1 kahve fincanı pirinç unu koyarak üstlerine 1 bardak suyu sicim gibi akıtmak ve bir taraftan da karıştırmak suretile pirinç unu ve nişastayı su içinde halletmeli, sonra da bu mahlûtu kaynamakta olan şekerli süte yine sicim gibi akıtmak ve karıştırmak suretile ilâve etmelidir.

3 — Sonra içine nişasta ve pirinç unu katılmış süt boza kıvamında bir koyuluk hasıl edinceye kadar durmadan karıştırmak suretile pişirmeli sonra da tencereyi ateşten alarak içindeki sakız torbasını çıkarmalı ve mahallebiyi derhal büyük bir tabağa dökerek iyi soğumaya bırakmalıdır.

4 — Mahallebi iyice soğuduktan sonra üstünü, aşağıda tarif edileceği veçhile hazırlanmış, bir sıra çekilmiş badem, bir sıra çekilmiş fıstık ile süslemeli ve mahallebiyi servis yapmalıdır.

Badem ve fıstıkların hazırlanışı:

Bir kaba 1 tepeleme dolu iç badem, 1 tepeleme dolu fincan tuzsuz şam fıstık ile 1 bardak da su koyarak suyu ancak bir taşım kaynatmalı sonra da

kabı ateşten alarak suyunu döktükten sonra başka başka tabaklara badem ve şam fıstıklarının iç kabuklarını ayıklamalı sonra da bunları yine ayrı ayrı olmak üzere et veya badem makinesinden bir defa geçirdikten sonra mahallebinin üstünde kullanmalıdır.

6 — MAHALLEBİ (Şekersiz)
(Evlerde yapılan)

1750 gram süt (7 bardak)
35 » toz şekeri (½ kahve fincanı)
40 » nişasta (3/4 kahve fincanı)
75 » pirinç unu (1½ kahve fincanı)
1½ bardak su
1 kahve kaşığı tuz

Üstüne :
200 gram pudra şekeri (1¼ bardak)
1 kahve fincanı gülsuyu

1 — Bir tencereye 1750 gram süt, yarım kahve fincanı toz şekeri ile 1 kahve kaşığı da tuz koyduktan sonra sütü kaynamaya bırakmalıdır.

2 — Diğer taraftan da bir kaba, üç çeyrek kahve fincanı nişasta ile bir buçuk kahve fincanı pirinç unu koyarak üstlerine bir buçuk bardak suyu sicim gibi akıtmak ve bir taraftan da karıştırmak suretile un ve nişastayı su içinde halletmeli sonra da bu mahlûtu kaynamakta olan süte yine sicim gibi akıtmak ve karıştırmak suretile ilâve etmelidir.

3 — Sonra içine nişasta ve pirinç unu katılmış süt kaynarken göz göz olarak iyice koyulmuş bir kıvama gelinceye kadar aşağı yukarı 30 - 40 dakika durmadan tencerenin dibini kazırcasına karıştırarak pişirmelidir. (Koyulaşma kıvamını anlıyabilmek için, pişirerek koyulaşmış olan mahallebiden bir tatlı kaşığı kadar alarak bir tabağa akıtmalı ve soğumaya bırakmalıdır. Soğuduktan sonra tabağı ters çevirerek, mahallebi parmakla itildiğinde tabakta yapışıklık bırakmadan ayrılırsa kıvama gelmiş demektir.)

4 — Bilâhare koyulaşmış mahallebiyi iki parmak eninde olmak üzere kenarlı bir tepsiye dökerek iyice soğuması için altı saat kadar bir tarafa bırakmalı sonra da mahallebiyi dörtköşe parçalara keserek tabaklara almalı ve tabaklardaki mahallebilere bir bir çeyrek bardak pudra şekerini taksim ettikten sonra üstlerine 1 kahve fincanı da gülsuyunu gezdirmeli ve mahallebiyi servis yapmalıdır.

7 — MAHALLEBİ (Şekersiz)
(Mahallebicilerde yapılan)

2000 gram süt (8 bardak)
35 » toz şekeri (½ kahve fincanı)
300 » pirinç (kahve fincanı)
2 bardak su
1 kahve kaşığı tuz
260 gram pudra şekeri (½ bardak)

Üstüne :
1 kahve fincanı gülsuyu

1 — Bir tencereye 2000 gram süt, yarım kahve fincanı toz şekeri ile 1 kahve kaşığı tuz koyduktan sonra sütü kaynamaya bırakmalıdır.

2 — Süt kaynayınca buna, aşağıda tarif edildiği veçhile dört buçuk kahve fincanı pirinç ve 2 bardak sudan elde edilmiş pirinç sübyesini azar azar katmak ve bir taraftan da hızlıca karıştırmak suretile bütün sübyeyi süte ilâve etmelidir.

3 — Sonra içine sübye katılmış sütü, kaynarken göz göz olarak iyice koyulaşmış bir kıvama gelinceye kadar durmadan ve tencerenin dibini kazırcasına karıştırarak pişirmelidir. (Mahallebiyi daima karıştırmadan pişirmek istiyenler: ateşin üstüne herhangi bir saç veya teneke parçası oturttuktan sonra saçın üstüne mahallebi tenceresini oturtmalı ve mahallebi matlûp koyuluğa gelinceye kadar arada bir karıştırmak suretiyle kendi halinde pişmeğe bırakmalıdır. Mahallebinin koyulama kıvamını anlayabilmek için de pişirerek koyulaşmış olan mahallebiden bir tatlı kaşığı kadar alarak bir tabağa akıtmalı ve soğumaya bırakmalıdır. Soğuduktan sonra tabağı ters çevirerek mahallebi parmakla itildiğinde tabakta yapışıklık bırakmadan ayrılırsa kıvama gelmiş demektir.)

4 — Bilâhare koyulaşmış mahallebiyi iki parmak eninde olmak üzere kenarlı bir tepsiye dökerek, iyice soğuması için beş altı saat kadar bir tarafa bırakmalı sonra da mahallebiyi dörtköşe parçalara keserek tabaklara almalı ve tabaklardaki mahallebilere de bir buçuk bardak pudra şekerini taksim ettikten sonra üstlerine 1 kahve fincanı gülsuyu gezdirmeli ve servis yapmalıdır.

Sübyenin yapılışı:

Taş ve darıları ayıklanmış ve bir kaç su yıkanmış 300 gram pirince 2 bardak su ilâve ederek ertesi güne kadar su içinde olmak üzere bir tarafa bırakmalı. ertesi gün bu pirinçleri suyu ile birlikte sübye tası veya sübye makinesinden bir hattâ iki defa geçirmek suretile pirinç sübyesi yapmalı sonra da elde edilen bu sübyeyi bir defa derince bir süzgeçten geçirdikten sonra süte katmalıdır.

8 — KAZAN DİBİ MAHALLEBİ

1750	gram	süt (7 bardak)	1½	bardak su	
35	»	toz şekeri (½ kahve fincanı)	1	kahve kaşığı tuz	
40	»	nişasta (3/4 kahve fincanı)	Üstüne :		
75	»	pirinç unu (1½ kahve fincanı)	200	gram pudra şekeri (1¼ bardak)	
			1	kahve fincanı gülsuyu	

1 — Reçetemizde gösterilen malzeme ile ve (6) numaradaki tarifimiz

veçhile şekersiz mahallebi yaparak tencereyi ateşten almalıdır. (Veya 2000 gram sütle (7) numaradaki sübyeli şekersiz mahallebi yapmalıdır.)

2 — Sonra ateşten almış olduğumuz mahallebiyi soğutmadan derhal 1 ilâ bir buçuk parmak kalınlığında olarak kenarlı ve yayvanca bir tepsiye dökerek, gayet kuvvetli ateşe oturtmalı, ve tepsiyi daima çevirmek suretile altının iyice tutmasını temin etmelidir. Mahallebi tepsisinin her bir tarafının müsavi bir surette ve iyice tuttuğunu anlıyabilmek için: tepside pişmekte olan mahallebinin her bir tarafına olmak üzere kaşık batırarak dibine vurmak suretile altının tutup tutmadığını kontrol etmelidir. Vurulduğunda, madenî ses çıkaran yerler henüz tutmamış, tok ses çıkaran yerler de tutmuş demektir. O takdirde tutmamış olan yerleri tekrar ateşe göstererek, diplerinin tutmasını temin etmelidir.)

3 — Bilâhare dibi tutmuş tepsiyi ateşten alarak iyice soğuması için üç dört saat kadar bir tarafa bırakmalı, sonra da kazan dibi mahallebiyi tepside dört köşe parçalara kestikten sonra, kesilen her bir parça kazan dibini bir bıçak veya sıvacıların mala tâbir ettikleri demir spatola ile altlarını kazırcasına tepsiden alarak, yanmış, yani alt kısımları üste getirilmiş olarak bir tabağa almalı üstlerine pudra şekeri ve gülsuyu gezdirerek servis yapmalıdır.

9 — SÜTLÂÇ

2000	gram	süt (8 bardak)	15	gram	nişasta (¼ kahve fincanı)
300	»	toz şeker (1¼ bardak)	1½	bardak	su (pirince)
70	»	kırıklı pirinç (1 kahve fincanı)	3/4	bardak	su (pirinç unu ve nişastaya)
15	»	pirinç unu (¼ kahve fincanı)	1	kahve kaşığı	tuz

1 — Bir kaba taşları ayıklanmış 1 tepeleme dolu kahve fincanı pirinç ile bir buçuk bardak su koyarak, pirinç suyu çekip te iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar haşlamalı ve kabı ateşten almalıdır.

2 — Sonra bir tencereye 2000 gram süt, 1 kahve kaşığı tuz ile haşlamış olduğumuz pirinçleri koyarak pirinçli sütü kaynamaya bırakmalıdır.

3 — Diğer taraftan bir kaba bir çeyrek kahve fincanı pirinç unu ile bir çeyrek kahve fincanı nişasta koyarak üstlerine üç çeyrek bardak suyu sicim gibi akıtmak ve bir taraftan da karıştırmak suretiyle un ve nişastayı su içinde halletmeli, sonra da bu mahlûtu, kaynamakta olan pirinçli süte yine sicim gibi akıtmak ve karıştırmak suretile ilâve ettikten sonra bunları on dakika kadar pişirmelidir.

4 — On dakika sonra süte bir bir çeyrek bardak da toz şeker ilâve ederek sütlâç düğün çorbası kıvamında bir koyuluk hasıl edinceye kadar

karıştırarak pişirmekte devam etmeli sonra da tencereyi ateşten alarak derhal kâse veya tabaklara taksim etmeli ve iyice soğuduktan sonra servis yapmalıdır.

10 — SÜTLÂÇ (Başka bir tertip)

2000	gram	süt (8 bardak)	1¼	bardak su
			1	kahve kaşığı tuz
65	»	pirinç (1 kahve fincanı)		

1 — Bir kaba taşları ayıklanmış ve yıkanmış 1 kahve fincanı pirinç ile bir bir çeyrek bardak su koyarak pirinç suyu çekinceye kadar haşlamalı ve kabı ateşten almalıdır.

2 — Sonra bir tencereye 2000 gram süt, 1 kahve kaşığı tuz ile haşlamış olduğumuz pirinçleri koyarak pirinçler iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar pişmeğe bırakmalıdır.

3 — Pirinçler yumuşak bir hal alınca bunlara 1 bardak da toz şekeri ilâve ederek sütlâç az koyumsu bir hal alıncaya kadar arada bir karıştırmak suretile pişirmeli sonra da tencereyi ateşten alarak derhal kâse veya tabaklara taksim etmeli ve iyice soğuduktan sonra servis yapmalıdır.

11 — SÜTLÂÇ
(Mahallebicilerde yapılan)

2000	gram	süt (8 bardak)	1½	bardak su (pirinçleri haşlamak için)
300	»	toz şeker (1¼ bardak)	½	bardak su (sübye için)
70	»	kırıklı pirinç (1 tepeleme kahve fincanı)	1	kahve kaşığı tuz
50	»	pirinç sübye için (3/4 kahve fincanı)		

1 — Bir kaba taşları ayıklanmış 1 tepeleme dolu kahve fincanı pirinç ile bir buçuk bardak su koyarak pirinç suyu çekip te iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar haşlamalı ve kabı ateşten almalıdır.

2 — Sonra bir tencereye 2000 gram süt, 1 kahve kaşığı tuz ile haşlamış olduğumuz pirinçleri koyarak pirinçli sütü kaynamaya bırakmalı ve süt kaynayınca buna, aşağıda tarif edildiği veçhile üç çeyrek kahve fincanı pirinç ve yarım bardak sudan elde edilmiş pirinç sübyesini azar azar katmak ve bir taraftan da hızlıca karıştırmak suretile bütün sübyeyi süte ilâve etmeli sonra da bunları karıştırarak on dakika kadar pişirmelidir.

3 — On dakika sonra süte bir bir çeyrek bardak da toz şekeri ilâve ederek sütlâç düğün çorbası kıvamında bir koyuluk hasıl edinceye kadar karıştırarak pişirmekte devam etmeli sonra da tencereyi ateşten alarak

derhal kâse veya tabaklara taksim etmeli ve iyice soğuduktan sonra servis yapmalıdır.

Sübyenin yapılışı: Taş ve darıları ayıklanmış ve bir kaç su yıkanmış 50 gram pirince yarım bardak su ilâve ederek ertesi güne kadar su içinde olmak üzere bir tarafa bırakmalıdır. Ertesi günü bu pirinçleri suyu ile birlikte sübye taşı veya makinesinden bir hattâ iki defa geçirmek suretile pirinç sübyesi yapmalı sonra da elde edilen bu sübyeyi bir defa da ince bir süzgeçten geçirdikten sonra süte katmalıdır. (Bu kadar az pirinci subye taşından geçirmek kabil değildir. Ancak yukarda su ve pirinç miktarına göre fazlaca miktarda hazırlanmış subyeden 1 bardağa yakın miktarda katmak icap eder.)

Not: Bu kabil sütlâçları ticaret maksadile mahallebiciler yapmaktadır. Esasen iki kilo gibi az miktar sütler için kullanılacak 50 gram pirincin sübyesini çıkarmak bir parça müşkülce olduğundan bu tarzda pişirilecek olan sütlâçları en aşağı 4 kilo sütle yapmalıdır.

12 — FIRIN SÜTLÂCI GÜVEÇTE

2000 gram süt (8 bardak)
300 » toz şeker (1¼ bardak)
70 » kırıklı pirinç (1 tepeleme kahve fincanı)
15 » pirinç unu (¼ kahve fincanı)
15 gram nişasta (¼ kahve fincanı)
1½ bardak su (pirince)
3/4 bardak su (pirinç unu ve nişastaya)
1 kahve kaşığı tuz

1 — Reçetemizde gösterilen malzeme ile ve (9) numaradaki tarifimiz veçhile sütlâç pişirerek güveçlere taksim etmelidir.

2 — Sütlâçlar güveçlere taksim edildikten sonra ılınmaya bırakmalı, sonra da bunları bir tepsi içinde, iyice kızdırılmış fırına sürerek sütlâçların üstleri az penbemsi bir renk alıncaya kadar kızartmalı ve güveçleri fırından alarak sütlâçlar iyice soğuduktan sonra servis yapmalıdır.

Not: Kıtabımızın (11) numarasında tarif edildiği veçhile hazırlanmış sütlâcı da güveçlere dökmek suretile fırınlamak kabildir.

13 — SÜTLÂÇ BAĞDAT USULÜ

2000 gram süt (8 bardak)
150 » kırıklı pirinç (2 kahve fincanı)
750 » su (3 bardak)
2 küçük döğülmüş sakız
1 kahve kaşığı tuz

Şurubu :
300 gram toz şekeri (1¼ bardak)
25 » su (1 bardak)
1 kahve kaşığı limon suyu

Üstüne :
200 gram kaymak (2 büyük lüle)

1 — Bir kaba taşları ayıklanmış ve yıkanmış 2 kahve fincanı pirinç ile 3 bardak su koyarak pirinç, suyu çekinceye kadar haşlamalı ve kabı ateşten almalıdır.

2 — Sonra bir tencereye 2000 gram süt, 1 kahve kaşığı tuz, 2 adet kadar döğülmüş sakız ile haşlamış olduğumuz pirinçleri de koyarak pirinçler iyice pişip de sütlâç lâpamsı bir hal alıncaya kadar gayet küçük ateşte pişmeğe bırakmalı sonra da sütlâcı ateşten alarak bunu iki parmak eninde olmak üzere büyük bir tabağa dökmeli ve iyice soğumaya bırakmalıdır.

2 — Sütlâç soğumakta iken bir taraftan da bir kuşaneye bir bir çeyrek bardak toz şekeri, 1 bardak su ile 1 kahve kaşığı da limon suyu koyarak orta hararetteki ateşte karıştırmak suretiyle şekerin su içinde erimesini temin etmeli sonra da şekerli su koyuca bir şurup kıvamına gelinceye kadar bunu kendi halinde 15 dakika kadar kaynamaya bırakmalı sonra da kuşaneyi ateşten alarak bunu da soğumaya bırakmalıdır.

4 — Şurup soğuyunca bunu iyice soğumuş olan tabaktaki sütlâcın üstüne döktükten sonra, şurubun üstüne de iki parmak eninde parçalara kesilmiş iki lüle kaymağı da oturtmalı ve sofrada taksim edilmek üzere servis yapmalıdır.

Not: Bu sütlâcı kaymaksız olarak da servis yapmak kabildir. Fakat kaymak fevkalâde nefis bir çeşni vermektedir.

14 — TAVUK GÖĞSÜ
(Evlerde yapılan)

1750	gram	süt (7 bardak)
350	»	toz şekeri (1½ bardak)
40	»	nişasta (3/4 kahve fincanı)
65	gram	pirinç unu (1¼ kahve fincanı)
1½		bardak su
1		kahve kaşığı tuz
½		adet tavuğun göğsü

1 — Kesilir kesilmez, henüz oynamakta iken tüyleri çıkarılmış, içi temizlenmiş, tütsülenmiş ve ılık su ile yıkanmış bir adet tavuğu, içinde 8 bardak su kaynamakta olan tencereye atarak, tavuk az pişmiş bir hale gelinceye kadar, yani pişmeğe yüz tutuncaya kadar haşlamalı, sonra da tavuğu tencereden çıkararak, göğsünün yalnız bir tarafını çıkarmalı ve çıkarılan göğsü ılınmaya bırakmalıdır. (Tavuk az piştikten sonra çıkarılan göğsün, aşağıda tarif edileceği veçhile iyice didiklenebilmesi için, tavuğu keser kesmez derhal haşlamalıdır. Kestikten çok sonra haşlanmaya konulmuş ve iyice pişinceye kadar kaynamış tavukların göğüsleri lâyıkı veçhile didiklenmez, ancak, koparlar. Sonra tavuğun kullanılmayan kısmını tekrar tencereye atarak istenildiği kadar pişirmelidir.)

2 — Tavuktan çıkarmış olduğumuz yarım göğüs ılınınca bunu, enliliğine doğru bir parmak genişliğinde parçalara bölmeli sonra da parçalara bölmüş olduğumuz her göğüs etini, iki elin baştan iki parmağiyle yukarıdan aşağıya doğru ikiye ayırmak ve ayrılan bu iki parça eti yine birleştirerek tekrar ayırmak suretiyle, göğüs etleri aşağı yukarı kıl gibi ince bir hal alıncaya kadar bu ameliyeyi tekrarlıyarak bütün göğüs etlerini böylece liflemelidir (Şekil: 1).

3 — Sonra liflemiş olduğumuz her bir parça göğüs etini, içinde sıcakça su olan bir kaba atarak, bu sıcakça suda liflenmiş göğüs etlerini, iki avuç içinde ovalarcasına iyice yıkadıktan sonra, bunları iyice sıkmak suretiyle, yıkanmadan mütevellit çekmiş sularını çıkarmalı ve göğüs etlerindeki tavuk kokusu zail oluncaya kadar bunları üç, beş defa daha ayni şekilde, sıcakça ve her seferinde suyu değiştirmek suretile yıkamalı ve bir tarafa bırakmalıdır. (Her yıkandıktan sonra sıkmak suretile suları çıkarılmayan göğüs etlerinde az çok tavuk kokusu kalır.)

4 — Sonra bir tencereye 1750 gram süt, 1 kahve kaşığı tuz ile bir buçuk bardak toz şekeri koyarak, tahta kaşıkla karıştırmak suretile, şekerin süt içinde erimesini temin etmeli ve şekerli sütü kaynamaya bırakmalıdır.

5 — Diğer taraftan bir kaba, üç çeyrek kahve fincanı nişasta ile bir bir çeyrek kahve fincanı pirinç unu koyarak üstlerine bir buçuk bardak suyu sicim gibi akıtmak ve bir taraftan da karıştırmak suretile un ve nişastayı su içinde halletmeli, sonra da bu mahlûtu, kaynamakta olan şekerli süte yine sicim gibi akıtmak ve karıştırmak suretile ilâve ederek süt, düğün çorbası kıvamında bir koyuluğa gelinceye kadar karıştırarak pişirmelidir.

6 — Süt az koyulunca, bundan iki kepçe kadar alarak, lifleyerek bir tarafa bırakmış olduğumuz göğüs etlerine ilâve etmeli, sonra da sütlü göğüs etlerini çatalla üç beş defa çalkalarcasına karıştırdıktan sonra bunları, tencerede koyulmakta olan süte katmalı, sonra da tavuk göğsü bozadan daha koyu bir hal alıncaya kadar durmadan karıştırarak pişirmelidir (Tavuk göğsünü daima karıştırmadan pişirmek istiyenler: ateşin üstüne her hangi bir saç veya teneke parçası oturttuktan sonra saçın üstüne tavuk göğsü tenceresini oturtmalı ve tavuk göğsü matlûp koyuluğa gelinceye kadar arada bir karıştırmak suretiyle kendi halinde pişirmeğe bırakmalıdır. Tavuk göğsünün koyulma kıvamını anlıyabilmek için de, pişirerek koyulaşmış olan tavuk göğsünden 1 tatlı kaşığı kadar alarak bir tabağa akıtmalı ve soğumağa bırakmalıdır. Soğuduktan sonra, tabağı ters çevirerek, tavuk göğsü parmakla itildiğinde, tabakta yapışıklık bırakmadan ayrılırsa kıvama gelmiş demektir.

7 — Bilâhare, kıvama gelmiş olan tavuk göğsünü, ıslak olmıyan ku-

ru bir kepçe ile yine kuru ve uzun tabaklara dökmeli ve iyice soğuduktan sonra dörtköşe parçalara kesmek suretile servis yapmalıdır (Islak kepçe ile alınan veya ıslak tabaklara dökülen tavuk göğsü sulanmaya mahkûmdur.)

Not: A. Bu reçetemizdeki, yani evlerde yapılan tavuk göğsü de (15) numaradaki sübye ile mahallebicilerde yapılan tavuk göğsü kadar nefis ve lezzetlidir, yalnız, sübye ile yapılan tavuk göğüsleri dört köşe kesildikten sonra sulanmadan uzun müddet durabilirler. Halbuki nişasta ve pirinç unu ile yapılanlar kesildikten sonra sulanmadan pek az zaman durabilirler, bu itibarla evlerde yapılan bu kabil tavuk göğüslerini ayrı ayrı tabaklara dökmeli ve ancak yenecekleri zaman keserek porsiyonlara taksim etmelidir.

B. Tavukların göğüslerini aşağıda anlatacağımız çok pratik şekilde de tiftiklemek mümkündür. Ancak bu şekilde didiklenenler kanaatimce diğer şekilde yapılanlar kadar nefis olmazlar. Kesilir kesilmez haşlanmıya bırakılan tavuk iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar pişirdikten sonra korkos ve derisinden ayrılmış olarak göğüsler soğuk suya atılarak su içinde, iki avuç içinde kuvvetlice oğuşturmak ve sık sık suyunu değiştirmek suretile göğüsleri tiftik haline getirmeli ve yukarda tarif edildiği veçhile süte katmalı ve pişirmelidir.

15 — TAVUK GÖĞSÜ
(Mahallebicilerde yapılan)

2000	gram süt (8 bardak)	2	bardak su
500	» toz şekeri (2 bardak)	1	kahve kaşığı tuz
280	» pirinç (1¼ bardak)	½	adet tavuğun göğsü

1 — Bu reçetede gösterilen yarım adet tavuğun göğsünü (14) numaradaki tavuk göğsünün 1 ve 2 inci maddelerinde tarif edildiği veçhile liflemeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra bir tencereye 2000 gram süt, 1 kahve kaşığı tuz ile 2 bardak toz şekeri koyarak tahta kaşıkla karıştırmak suretile şekerin süt içinde erimesini temin etmeli ve sütü kaynamaya bırakmalıdır.

3 — Süt kaynayınca buna, aşağıda tarif edildiği veçhile bir bir çeyrek bardak pirinç ve 2 bardak sudan elde edilmiş pirinç sübyesini azar azar katmak ve bir taraftan da hızlıca karıştırmak suretile bütün sübyeyi kaynamakta olan şekerli süte ilâve etmeli ve süt düğün çorbası kıvamında bir koyuluğa gelinceye kadar karıştırarak pişirmelidir.

4 — Süt az koyulunca bundan iki kepçe kadar alarak, lifleyerek bir tarafa bırakmış olduğumuz göğüs etlerine ilâve etmeli sonra da, sütlü göğüs etlerini çatal ile üç beş defa çalkalarcasına karıştırdıktan sonra bunları, tencerede koyulmakta olan süte katmalı sonra da tavuk göğsü, bozadan daha koyu bir hal alıncaya kadar durmadan karıştırarak pişirmelidir. (Tavuk göğsünü daima karıştırmadan pişirmek isteyenler: ateşin üstüne tencereyi oturtmak suretile tavuk göğsü matlûp koyuluğa gelinceye kadar arada bir karıştırmak suretile kendi halinde pişmeğe bırakmalıdır. Tavuk göğsünün koyulma kıvamını anlamak için de: pişirerek koyulaştırmış olduğumuz tavuk göğsünden bir tatlı kaşığı kadar alarak bir tabağa akıtmalı ve soğumaya bırakmalıdır. Soğuduktan sonra tabağı ters çevirerek, akıtılan tavuk göğsü parmakla itildiğinde tabakta yapışıklık bırakmadan ayrılırsa kıvama gelmiş demektir.)

5 — Bilâhare kıvama gelmiş olan tavuk göğsünü hiç ıslak olmıyan kuru bir kepçe ile yine kuru ve uzun tabaklara dökmeli ve iyice soğuduktan sonra dört köşe parçalara kesmek suretile servis yapılmalıdır. (Islak kepçe ile alınan veya ıslak tabaklara dökülen tavuk göğsü sulanır.)

16 — KAZAN DİBİ TAVUK GÖĞSÜ

1750	gram	süt (7 bardak)	1½	bardak	su
350	»	toz şekeri (1½ badak)	1	kahve kaşığı	tuz
40	»	nişasta (3/4 kahve fincanı)	½	adet	tavuğun göğsü
65	»	pirinç unu (1¼ kahve fincanı)			

1 — Reçetemizde gösterilen malzeme ile ve (14) numarada tarif edildiği veçhile tavuk göğsü yaparak tencereyi ateşten almalıdır. (Veya 2000 gram sütle (15) numaradaki sübyeli tavuk göğsü yapılmalıdır.)

2 — Sonra ateşten almış olduğumuz tavuk göğsünü soğutmadan derhal, 1 ilâ bir buçuk parmak kalınlığında olarak kenarlı ve yayvanca bir tepsiye dökerek gayet kuvvetli ateşe oturtmalı sonra da kuvvetli ateşte tepsiyi daima çevirmek suretile altının iyice tutmasını temin etmelidir. (Tavuk göğsünün tepsinin her bir tarafında müsavi bir surette ve iyice tuttuğunu anlayabilmek için: tepsinin her bir tarafına bir kaşık batırarak vurulduğunda tepsinin tok ses çıkardığı yerler tutmuş, madenî ses çıkardığı kısımlar da tutmamış demektir. O takdirde, madenî ses çıkaran taraflardan tok bir ses çıkıncaya kadar tepsinin o tarafını hiç oynatmadan ateşte tutmakta devam etmelidir.)

3 — Bilâhare dibi tutmuş tepsiyi ateşten alarak iyice soğuması için üç dört saat kadar bir tarafta bırakmalı sonra da kazan dibini tepside dör-

der köşe olarak kesdikten sonra kesilen her bir parça kazan dibini bir bıçak veya sıvacıların mala tâbir ettikleri demir spatola ile altlarını kazırcasına tepsiden çıkararak yanmış yani alt kısımları üste getirilmiş olarak bir tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

17 — KEŞKÜLÜ FUKARA

2000 gram süt (8 bardak)
350 » toz şekeri (1½ bardak)
200 » iç badem (1 bardak)
65 » pirinç unu (1¼ kahve fincanı)
1 bardak su
1 kahve kaşığı tuz

Üstüne :
1 kahve fincanı iç badem
1 » » tuzsuz şam fıstığı
2 » » Hindistan cevizi (arzuya bağlı)
1 adet loğusa şekeri (arzuya bağlı)

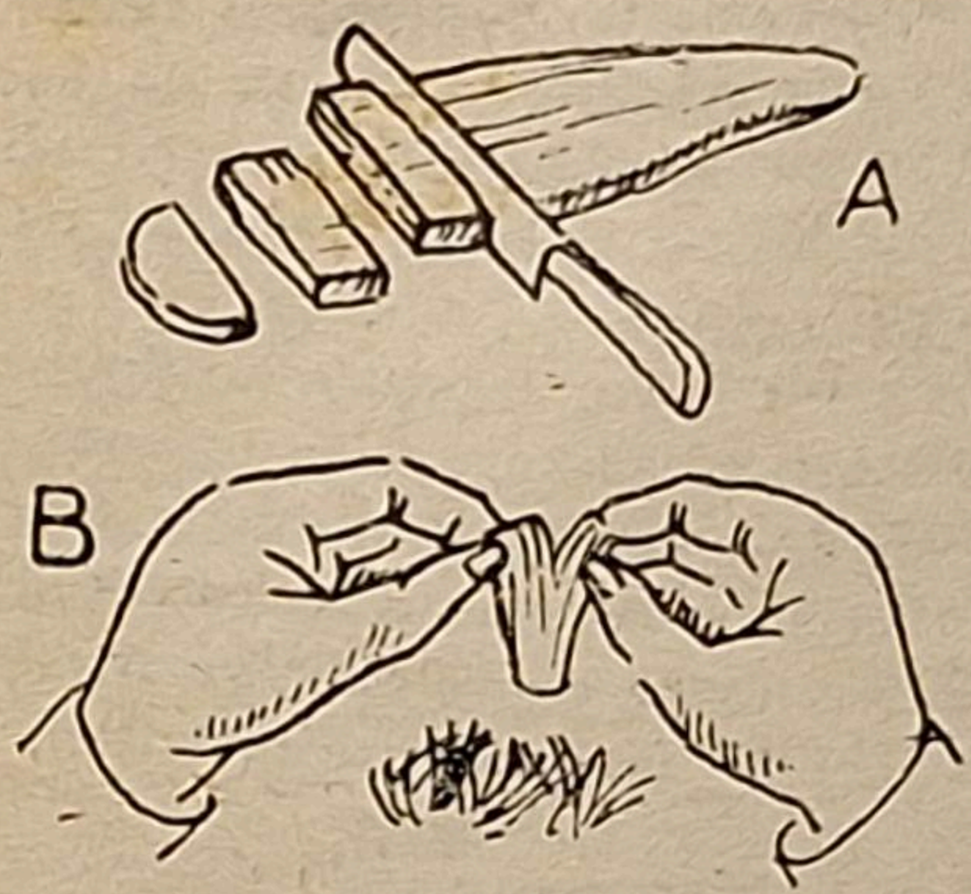
1 — Bir kaba 1 bardak dolusu iç badem ile 1 bardak da su koyarak su ancak kaynar bir hal alıncaya kadar bademleri haşlamalı ve kabı ateşten alarak suyunu döktükten sonra bademlerin iç kabuklarını ayıklamalı sonra da bunları et makinesinin ince dişile iki defa çekmelidir (makineden geçirilmiş bademler macun haline gelinceye kadar ayrıca havanda döğmek şayanı tavsiyedir.)

2 — Sonra çekilmiş hattâ havanda döğülmüş bademleri bir kuşaneye veya büyücek bir kâseye alarak üstlerine ılık veya sıcak bir halde 8 bardak sütten yalnız bir bardağını ilâve etmeli, sonra da iki avuç ile iyice mıncıklamak suretile çekilmiş bademlerin sütle hallolmasını temin ettikten sonra da bunları bir tel süzgeçten geçirerek bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Bunu müteakip kalan 7 bardak süte 1 kahve kaşığı tuz ilâve ederek kaynamaya bırakmalıdır.

4 — Diğer taraftan da bir kaba bir bir çeyrek kahve fincanı pirinç unu koyarak üstüne 1 bardak suyu sicim gibi akıtmak ve bir taraftan da karıştırmak suretile pirinç ununu su içinde halletmeli, sonra da bu mahlûtu, kaynamakta olan süte yine sicim gibi akıtmak ve karıştırmak suretile ilâve etmelidir.

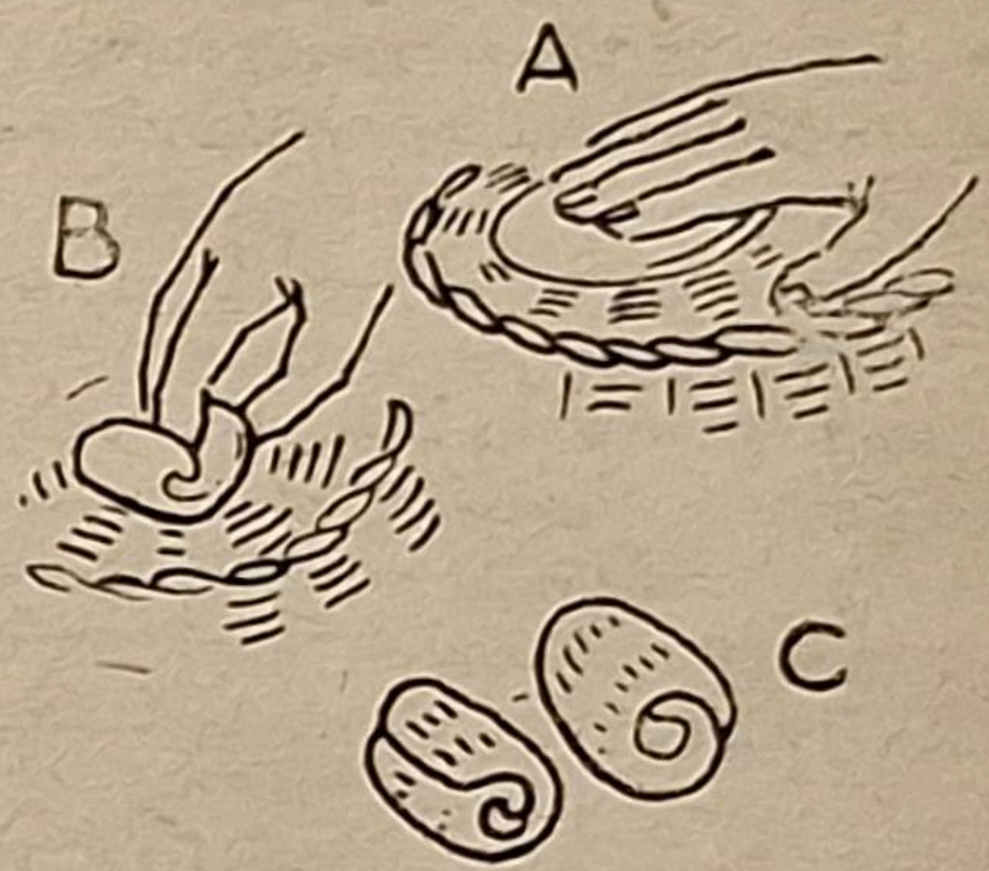
5 — Sonra pirinç unlu sütü on dakika kadar tahta kaşıkla tencerenin dibini kazırcasına pişirdikten sonra buna, bir buçuk bardak toz şekerle bir tarafa bırakmış olduğumuz sütlü bademleri katmalı ve mahlût düğün çorbası kıvamında bir koyuluğa gelinceye kadar karıştırarak pişirmekte devam etmeli sonra da tencereyi ateşten alarak derhal büyük ve uzunca bir tabağa dökmeli ve iyice soğumaya bırakmalıdır.



(Şekil: 1)

A — Göğüs etinin birer parmak genişliğinde parçalara kesilişi.

B — Her kesilen parçanın da liflenmesini gösterir resimdir.

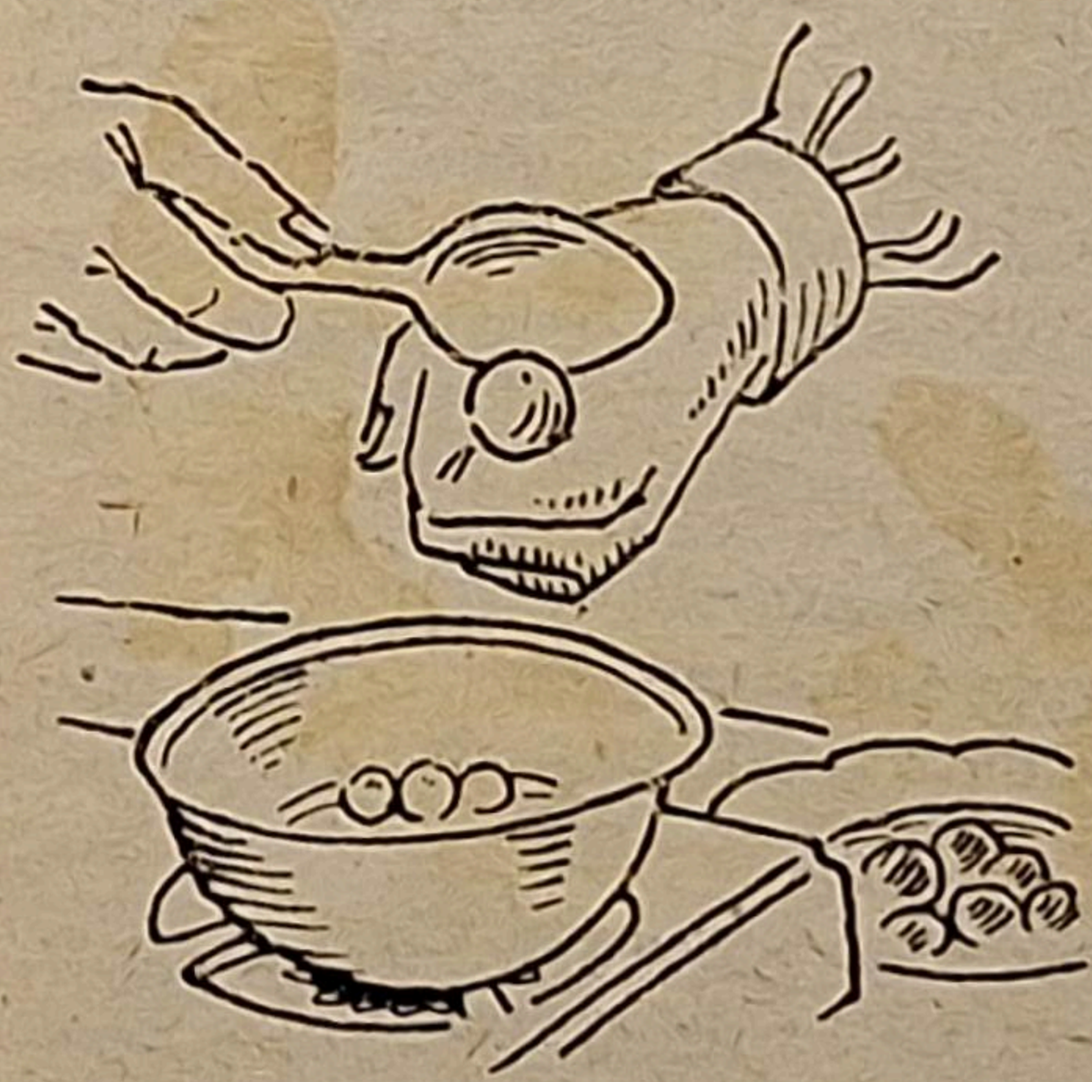


(Şekil: 2)

A — Hurma tatlısı hamurunun sepet üstünde yassıltılışı.

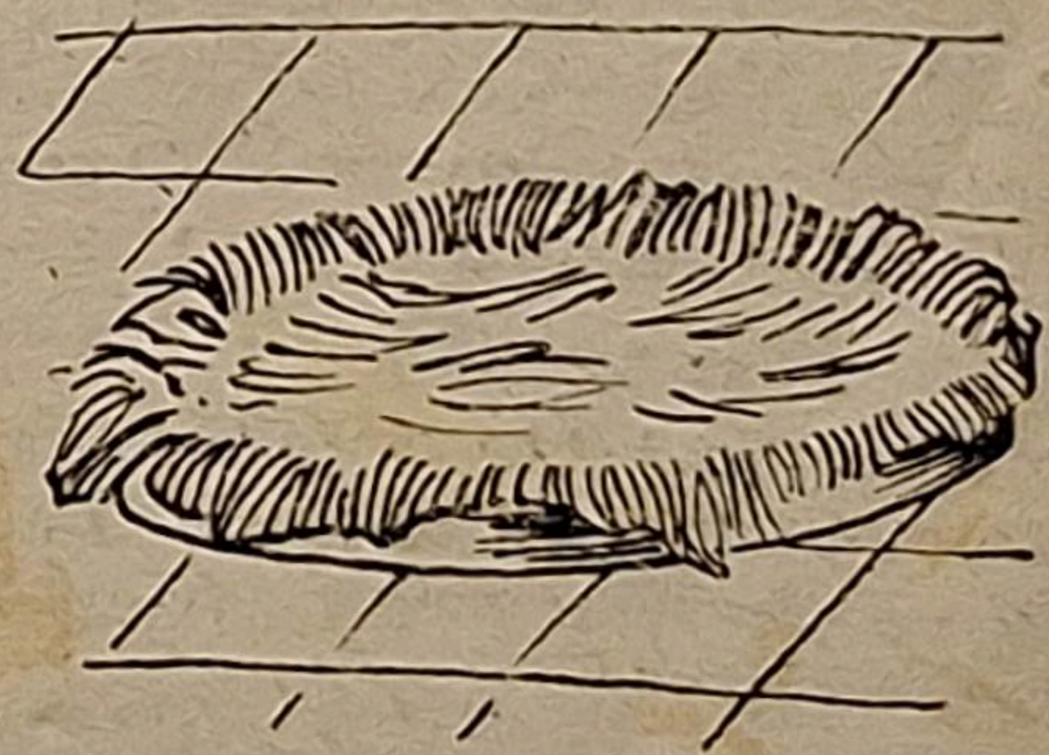
B — Yassıltılmış hamurun üste doğru kıvrılmış tarzı.

C — Ve tavada kızartmak üzere kıvrılmış hali.



(Şekil: 3)

Avuçtan fırlayan bulamaç lokma hamurunun kaşık ucu ile kesilerek kuşanedeki kızgın yağa atılışı.



(Şekil: 4)

Tel kadayiflerinin tepsiye döşenişi.

6 — Keşkül soğuduktan sonra üstünü, aşağıda tarif edileceği veçhile hazırlanmış birer sıra çekilmiş badem, bir sıra çekilmiş fıstık ve bir sıra da çekilmiş hindistan cevizi ile süslemeli ve servis yapmalıdır. (Arzu edilirse keşkülün üstünü bir sıra da döğülmüş lohusa şekeri ile süslemek mümkündür.)

Badem ve şam fıstıkların hazırlanışı: Bir kaba, 1 tepeleme dolu iç badem, 1 tepeleme dolu şam fıstığı ile 1 bardak da su koyarak suyu ancak bir taşım kaynatmalı sonra kabı ateşten alarak suyunu döktükten sonra ayrı ayrı tabaklara olmak üzere badem ve şam fıstıklarının iç kabuklarını ayıklamalı sonra da bunları yine ayrı ayrı olmak üzere et veya badem makinesinden bir defa çektikten sonra keşkülün üstünde kullanmalıdır.

18 — KEŞKÜLÜ FUKARA SARAY USULÜ

2000	gram	süt (8 bardak)	Üstüne :		
300	»	toz şeker (1¼ bardak)	100	gram	iç badem
100	»	Hindistan cevizi tozu (4 kahve fincanı)	50	»	iç şam fıstığı (arzuya bağlı)
65	»	pirinç unu (1¼ kahve fincanı)	100	»	lohusa şekeri
			150	»	kaymak
3/4	bardak su				
1	kahve kaşığı tuz				

1 — Bir havana; iki üç seferde olmak üzere 100 gram toz Hindistan cevizi ile azar, azar 2 kahve fincanı kadar da süt koyarak döğmek suretiyle toz Hindistan cevizlerinin imkân nisbetinde ezilmelerini temin etmeli, sonra da her ezilmiş Hindistan cevizi partisini bir tencere içinde hafif hafif kaynamakta olan 2000 gram süte katmak suretiyle bütün tozların böylece ezilmelerini temin etmeli, sonra da toz Hindistan cevizi olan sütü on dakika kadar savura savura kaynatmalıdır.

2 — On dakika sonra Hindistan cevizli sütü bir tülbentten geçirmek suretiyle başka bir tencereye aktardıktan sonra buna bir bir çeyrek bardak toz şeker ile 1 kahve kaşığı da tuz ilâve etmeli ve sütü tekrar kaynamağa bırakmalıdır.

3 — Diğer taraftan başka bir kap veya kuşhaneye, bir bir çeyrek kahve fincanı pirinçunu koyarak bunun üstüne, üç çeyrek bardak suyu sicim gibi akıtmak ve bir taraftan da karıştırmak suretiyle pirinçununu su içinde halletmeli sonra da bu mahlûtu kaynamakta olan şekerli süte yine sicim gibi katmak ve bir taraftan da hızlıcı karıştırmak suretiyle iyice yedirmelidir.

4 — Sonra içinde pirinçunu olan süt, hafif bir düğün çorbası kıva-

mına gelinceye kadar durmadan karıştırmak suretiyle pişirmeli ve tencereyi ateşten alarak derhal kâse veya uzun büyük tabaklara taksim etmeli ve iyice soğumaya bırakmalıdır.

5 — Soğuyunca; tam ortalarına, bir taşım kaynatmak suretiyle iç kabukları ayıklanmış ve bıçakla orta incelikte kıyılmış 50 gram Şam fıstığı, fıstığın iki taraflarına da, yine bir taşım suda kaynatılmak suretiyle iç kabukları ayıklanmış üç beş su yıkanmış 100 gram bademi kıymadan olduğu gibi yaydıktan sonra badem ile kıyılmış Şam fıstıklarının aralarına, arzu edilirse ve döğülerek kum haline getirilmiş 100 gram lohusa şekerini sıkıştırmalı ve tabakların başlarına da küçük parçalara kesilmiş kaymak yerleştirdikten sonra keşkülü servis yapmalıdır.

19 — KEŞKÜLÜ FUKARA BEYRUT USULÜ

2000 gram süt (8 bardak)
180 » toz şekeri (3/4 bardak)
65 » pirinç unu (1¼ kahve fincanı)
3/4 bardak su
1 kahve kaşığı tuz

Üstünün şurubu :

180 gram toz şekeri (3/4 bardak)
125 » su (½ bardak)
1 tatlı kaşığı limon suyu

Üstüne :

100 gram iç badem
50 » iç şam fıstığı
100 » kaymak

1 — Küçük bir kaba; üç çeyrek bardak toz şekeri, yarım bardak su ile bir tatlı kaşığı limon suyu koyarak karıştırmak suretile şekerin su içinde erimesini temin ettikten sonra şurubu kaynamağa bırakmalı ve kaynar bir hal aldıktan sonra şurubu aşağı yukarı beş dakika kadar kendi halinde kaynatmak suretiyle 33-34 derece koyulukta bir şurup haline getirmeli ve iyice soğumaya bırakmalıdır.

2 — Diğer taraftan bir tencereye 2000 gram süt, bir bir çeyrek bardak toz şekeri ile 1 kahve kaşığı da tuz koyarak, arada bir karıştırmak suretiyle şekerli sütü kaynamağa bırakmalıdır.

3 — Süt kaynamakta iken bir başka kaba; bir bir çeyrek kahve fincanı pirinçunu koyarak, üstüne; üç çeyrek bardak suyu sicim gibi akıtmak ve bir taraftan da karıştırmak suretiyle pirinçununu su içinde halletmeli sonra da bu mahlûtu kaynamakta olan şekerli süte yine sicim gibi katmak ve bir taraftan da hızlıca karıştırmak suretile yedirmelidir.

4 — Sonra içine pirinç unu katılmış şekerli süt, hafif düğün çorbası kıvamında bir koyuluğa gelinceye kadar durmadan karıştırmak suretiyle pişirmeli ve tencereyi ateşten alarak derhal kâse veya büyük uzun tabaklara taksim ederek iyice soğumaya bırakmalıdır.

5 — Soğuyunca, tam ortasına; küçük parçalara ayrılmış kaymak, kaymağın bir tarafına; bir miktar suda bir taşım kaynatmak suretiyle kabukları ayıklanmış bütün badem, diğer taraftan da, yine bir miktar suda bir taşım kaynatmak suretiyle kabukları soyulmuş tuzsuz iç Şam fıstığı yerleştirmeli ve tam servis edileceği zamanda üstüne; hazırlamış ve iyice soğumaya bırakmış olduğumuz şurubu taksim etmeli ve derhal servis yapmalıdır.

NOT: Bu keşküle, kıyılmış badem veya Şam fıstığı kullanılmaz. Bunlara konacak badem ve Şam fıstıkların behemehal bütün olmaları icabeder.

20 — KEŞKÜLÜ FUKARA (Taklit)
(Mahallebicilerde yapılan)

2000	gram	süt (8 bardak)
300	»	toz şeker (1¼ bardak)
75	»	pirinç (1 kahve fincanı)
3/4	bardak	su (sübye için)
2	kahve kaşığı	vanelya tozu
1	» »	tuz

Üstüne :

1	kahve fincanı	toz Hindistan cevizi
1	» »	iç badem
1	» »	iç fıstık veya iç şam fıstığı

1 — Bir tencereye; 2000 gram süt, bir bir çeyrek bardak toz şekeri ile bir kahve kaşığı da tuz koyarak, arada bir karıştırmak suretiyle şekerli sütü kaynamağa bırakmalıdır.

2 — Süt kaynayınca, buna; 75 gram pirinçten, aşağıda tarif edildiği veçhile hazırlanmış pirinç sübyesini azar, azar katmak ve bir taraftan da hızlıca karıştırmak suretiyle yedirmeli ve sübyeli süt hafif düğün çorbası kıvamında bir koyuluğa gelinceye kadar karıştırarak pişirmekte devam etmeli sonra bu keşküle 2 kahve kaşığı da vanilya tozu kattıktan sonra, tencereyi ateşten almalı, küçük kâselere taksim etmeli ve iyice soğumaya bırakmalıdır.

3 — İyice soğuyunca, kâselerin üstlerine bir sıra toz Hindistan cevizi, bir sıra, bir miktar suda bir taşım kaynatmak suretiyle iç kabukları ayıklanmış ve badem makinesinden geçirmek suretile galeta tozu haline getirilmiş badem ve bir sıra da, hafif ateşe göstermek suretiyle kabukları ayıklanmış ve makineden geçirmek suretile öğütülmüş badem serpmeli ve servis yapmalıdır. (Arzu edilirse; bir taşım kaynatmak suretiyle iç kabukları soyulmuş ve makineden geçirmek suretiyle öğütülmüş Şam fıstığı da katmak kabildir).

Sübyenin hazırlanışı; Taş ve darıları ayıklanmış bir kaç su yıkanmış 75 gram pirince üç çeyrek bardak su ilâve ederek, 12 saat suda bırak-

malı, sonra bu pirinçleri suyu ile birlikte sübye taşı veya makinesinden iki defa geçirmek suretiyle sübye haline getirmeli sonra bu sübyeyi süte kullanmalıdır. (Bu kadar az pirinci sübye taştan geçirmek kabil değildir. Ancak yukarıdaki su ve pirinç miktarlarına göre fazla miktarda hazırlanmış sübyeden, 1 çok dolu bardak ilâve etmek icabeder.)

21 — KREMA

1750	gram	süt (7 bardak)	6	adet	yumurta sarısı
350	»	toz şekeri (1½ bardak)	1	kahve kaşığı	vanilya tozu
20	»	nişasta (½ kahve fincanından az eksik)	½	» »	tuz
20	gram	ararot veya patates unu (½ kahve fincanından az eksik)			

1 — Bir tencereye 1750 gram süt yarım kahve kaşığı tuz ile bir buçuk bardak şekerin yarısını koyarak pek kuvvetli olmayan ateşte sütü savurarak 25 dakika kadar kaynatmalı ve tencereyi ateşten alarak bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Bunu müteakip diğer bir tencereye 6 adet yumurta sarısı, 1 kahve kaşığı vanilya tozu ile mütebaki toz şekerini koyarak bunları telle beş dakika kadar döğmeli sonra da bu mahlûta yarım kahve fincanından az eksik nişasta ile yarım kahve fincanından az eksik ararot veya patates unu ilâve ederek tekrar iyice bir karıştırmak suretile hepsini birbirlerile halletmelidir.

3 — Bilâhare bu mahlûta azar azar olmak üzere kaynatmış ve bir tarafa bırakmış olduğumuz sıcakca sütü de katmalı ve bir taraftan da hızlıca karıştırmak suretile sütü de mahlûta yedirmeli sonra da krema boza kıvamında bir koyuluğa gelinceye kadar orta hararetteki ateşte telle döğercesine karıştırarak pişirmeli sonra da tencereyi ateşten alarak kremayı derhal kâselere boşaltmalı ve krema ancak iyice soğuduktan sonra servis yapmalıdır.

Not: Bu kremaya başka bir çeşni vermek istenirse: krema ateşten alınacağına yakın buna, iyice kıyılmış 100 gram da portakal kabuğu reçeli veya donmuş meyvesi katarak iyice bir karıştırdıktan sonra kâselere dökmeli ve soğuduktan sonra servis yapmalıdır.

22 — KREMA ÇİKOLATALI

1750	gram	süt (7 bardak)	20	gram	ararot veya patates unu (½ kahve fincanından az eksik)
350	»	toz şekeri (1½ bardak)	4	adet	yumurta sarısı
20	»	kakao (3/4 kahve fincanı)	½		kahve kaşığı tuz
20	»	nişasta (½ kahve fincanından az eksik)			

1 — Bir tencereye 1750 gram süt, yarım kahve kaşığı tuz ile bir buçuk bardak şekerin yarısını koyarak pek kuvvetli olmayan ateşte sütü savurarak yirmi beş dakika kadar kaynatmalı ve tencereyi ateşten alarak bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Bunu müteakip diğer bir tencereye kalan toz şekeri ile üç çeyrek kahve fincanı kakao koyarak her ikisini de birbirlerile iyice bir karıştırmalı sonra da bunlara 4 adet de yumurta sarısı ilâve ederek telle beş dakika kadar döğmek suretile bunları iyice karıştırmalı sonra da bu mahlûta yarım kahve fincanından az eksik nişasta ile yarım kahve fincanından az eksik ararot veya patates unu katarak tekrar iyice bir karıştırmak suretile hepsini birbirlerile halletmelidir.

3 — Bilâhare bu mahlûta azar azar olmak üzere kaynatmış ve bir tarafa bırakmış olduğumuz sıcakça sütü de katmalı ve bir taraftan da hızlıca karıştırmak suretile sütü de mahlûta yedirmeli sonra da krema boza kıvamında bir koyuluğa gelinceye kadar orta hararetteki ateşte telle döğercesine karıştırarak pişirmeli sonra da tencereyi ateşten alarak kremayı derhal kâselere taksim etmeli ve krema ancak iyice soğuduktan sonra servis yapmalıdır.

23 — KREMA ÇİKOLATALI (Başka bir tertip)

1750	gram	süt (7 bardak)	25	gram	ararot veya patates unu (½ kahve fincanı)
325	»	toz şekeri (1¼ bardak)	1	bardak	su
25	»	kakao (1 kahve fincanı)			
25	»	nişasta (½ kahve fincanı)			

1 — Bir tencereye bir bir çeyrek bardak toz şekeri, 1 kahve fincanı kakao, yarım kahve fincanı nişasta ile yarım kahve fincanı da ararot veya patates unu koyarak bunları telle iyice bir karıştırmalıdır.

2 — Sonra buna, azar azar olmak üzere kaynar bir halde bulunan 1750 gram sütü ilâve ettikten sonra krema düğün çorbası kıvamında bir koyuluğa gelinceye kadar bunu orta hararetteki ateşte tencerenin dibini kazırcasına karıştırarak pişirmeli sonra da tencereyi ateşten alarak kremayı derhal kâselere taksim etmeli ve iyice soğuduktan sonra servis yapmalıdır.

24 — GÜLLÂÇ BADEMLİ

10 adet güllâç yaprağı
1000 gram süt (4 bardak)
450 » toz şekeri (2 bardak)
½ kahve fincanı gülsuyu
150 gram iç badem (3/4 bardak)

1 — Bir kaba üç çeyrek bardak iç badem ile 1 bardak da su koyarak su ancak kaynar bir hal alıncaya kadar bademleri haşlamalı ve kabı ateşten alarak suyunu döktükten sonra bademlerin iç kabuklarını ayıklamalı sonra da bunları badem veya et makinesinden bir defa geçirerek bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Bunu müteeakip 1000 gram kaynamış süte 2 bardak toz şekeri ilâve ederek karıştırmak suretile şekerin süt içinde erimesini ve sütün soğumasını temin etmeli sonra da şekeri erimiş ve soğumuş sütü büyükçe ve yuvarlak bir tepsiye dökerek buna, katı ve bozuk kısımları çıkarılmış 10 adet güllâcı teker teker batırmalı sonra da her batırılan güllâç yaprağını fazla olmamak üzere az yumuşak bir hal alıncaya kadar sütte yatırmalı sonra da derhal sütten çıkararak dört bir ucunu üste kıvırmak suretile güllâcı iki kat yapmalı sonra da ortasına, çekilmiş bademi bütün güllâçlara yetebilecek miktarda koydıktan sonra kenarlarını bademin üstüne tıpkı bohça kapatır gibi kapatarak içindeki bademleri görünmez hale getirmeli sonra da her kapatılan güllâcı büyükçe bir tabağa döşemek suretile bütün güllâçları böylece bademlemeli, sarmalı ve tabağa döşemelidir. (Güllâçların üste kıvrılan tarafları tabağın altına gelecektir.)

3 — Gülllâçların sarılmaları ve tabağa döşenmeleri sona erince üstlerine yarım kahve fincanı gülsuyu ile tepsideki bütün şekerli sütü ilâve ederek güllâçların sütü iyice çekmesi için yarım saat kadar bir tarafa bırakmalı ve servis yapmalıdır. (Güllâçların daima alt kısımları sütü çeker, üstleri de kuruca kalır, bu itibarla ikide bir tabaktaki sütten kaşık kaşık alarak güllâçların üstlerine dökmelidir, aksi takdirde güllâçların üstleri kuru kalır.)

Not: Arzu edilirse sütü çekmiş güllâçların üstlerine az haşlanmak suretile kabukları ayıklanmış ve makineden çekilmiş tuzsuz şam fıstığı serpmek suretile süslemek te mümkündür.

25 — GÜLLÂÇ KAYMAKLI

10 adet güllâç yaprağı
1000 gram süt (4 bardak)
450 » toz şekeri (2 bardak)
200 gram kaymak
½ kahve fincanı gülsuyu

Not: İçine badem konacak yerde ceviz büyüklüğünde parçalara koparılmış 200 gram kaymak koymak suretile (24) numaradaki tarifimiz veçhile aynen bademli güllâç gibi yapmalıdır. (Kaymaklı güllâca gülsuyu katmak arzuya bağlıdır.)

26 — GÜLLÂÇ MAHALLEBİLİ

Güllâcı :
10 adet güllâç yaprağı
750 gram süt (3 bardak)
350 » toz şekeri (1½ bardak)

Muhallebisi :
500 gram süt (2 bardak)
100 gram toz şekeri (½ bardak)
30 » pirinç unu (½ kahve fincanı)
75 » tuzsuz iç Şam fıstığı
½ bardak su
1 tutam tuz

1 — Reçetemizin mahallebi hanesinde gösterilen malzeme ile ve (2) numaradaki tarifimiz veçhile bir parça koyuca olmak üzere fıstıklı mahallebi yaparak iyice soğumaya bırakmalı ve soğuduktan sonra da mahallebiyi on müsavi parçaya ayırmalıdır.

2 — Sonra 750 gram kaynamış süte bir buçuk bardak toz şekeri ilâve ederek karıştırmak suretiyle şekerlerin süt içinde erimesini ve sütün soğumasını temin etmeli, sonra da şekeri erimiş ve soğumuş sütü büyükce ve yuvarlak bir tepsiye dökerek buna, sert ve bozuk kısımları çıkarılmış 10 adet güllâç yaprağını teker teker batırmalı sonra da batırılan her güllâç yaprağını fazla olmamak üzere az yumuşak bir hal alıncaya kadar sütte yatırmalı sonra da derhal sütten çıkararak dört bir ucunu üste kıvırmak suretile güllâcı iki kat yapmalı sonra da ortasına parçalara ayırmış olduğumuz mahallebiden koyduktan sonra güllâcın dört ucunu mahallebinin üstüne doğru kapatmak suretile mahallebileri görünmez hale getirmeli ve sonra da her sarılan güllâcı tabağa döşemek suretile bütün güllâçları böylece mahallebilemeli, sarmalı ve tabağa döşemelidir. (Güllâçların üste kıvrılan tarafları tabağın altına gelecektir.)

3 — Güllâçların sarılmaları ve tabağa döşenmeleri sona erince, üstlerine tepsideki bütün şekerli sütü ilâve ederek güllâçların sütü iyice çekmesi için yarım saat kadar bir tarafa bırakmalı ve servis yapmalıdır. (Daima güllâçların alt kısımlarını sütü çeker ve üstleri kuruca kalır bu itibarla ikide bir tabaktaki sütten kaşık kaşık alarak güllâçların üstüne dökmelidir.)

27 — GÜLLÂÇ MAHALLEBİ VE HİNDİSTAN CEVİZLİ

Güllâcı :
10 adet güllâç yaprağı
1000 gram süt (4 bardak)
400 » toz şekeri (1 3/4 bardak)
Muhallebisi :
500 gram süt (2 bardak)
125 gram toz şekeri
40 » pirinç unu (3/4 kahve fincanı)
50 » Hindistan cevizi tozu (2 kahve fincanı)
½ bardak su
1 tutam tuz

1 — Reçetemizin mahallebi hanesinde gösterilen malzeme ile ve fıstık yerine, hindistan cevizi tozu kullanmak suretile (2) numaradaki tarifimiz veçhile bir parça koyuca olmak üzere hindistan cevizli mahallebi yaparak iyice soğumaya bırakmalı ve soğuduktan sonra da mahallebiyi on müsavi parçaya ayırmalıdır.

2 — Sonra 1000 gram kaynamış süte bir üç çeyrek bardak toz şekeri ilâve ederek, karıştırmak suretile şekerin süt içinde erimesini ve sütün soğumasını temin etmeli, sonra da şekeri erimiş ve soğumuş sütü büyükce ve yuvarlak bir tepsiye dökerek buna, sert ve bozuk kısımları çıkarılmış 10 adet güllâç yaprağını teker teker batırmalı sonra da batırılan her güllâç yaprağını fazla olmamak üzere az yumuşak bir hal alıncaya kadar sütte yatırmalı sonra da derhal sütten çıkararak dört bir ucunu üste kıvırmak suretile güllâcı iki kat yapmalı sonra da ortasına parçalara ayırmış olduğumuz mahallebiden koyduktan sonra güllâcın dört ucunu mahallebinin üstüne doğru kapatmak suretile mahallebileri görünmez hale getirmeli ve sonra da her sarılan güllâcı tabağa döşemek suretile bütün güllâçları böylece mahallebilemeli, sarmalı ve tabağa döşemelidir. (Güllâçların üste kıvrılan tarafları tabağın altına gelecektir.)

3 — Güllâçların sarılmaları ve tabağa döşenmeleri sona erince, üstlerine tepsideki bütün şekerli sütü ilâve ederek güllâçların sütü iyice çekmesi için, yarım saat kadar bir tarafa bırakmalı ve servis yapmalıdır. (Daima güllâçların alt kısımlarını sütü çeker ve üstleri kuruca kalır bu itibarla ikide bir tabaktaki sütten kaşık kaşık alarak güllâçların üstüne dökmelidir.)

28 — UN HELVASI

250 gram un (5 kahve fincanı)
190 » yağ (3 kahve fincanı)
275 gram toz şekeri (4 kahve fincanı)
1250 » su (5 bardak)

1 — Bir tencereye 3 kahve fincanı tereyağı koyarak hafifce kızdırmalı sonra kızdırılmış bu yağa, elenmiş 5 kahve fincanı un ilâve ederek un

hafifçe esmerleşip te meyanesi gelinceye kadar aşağı yukarı 30 - 40 dakika arasında ortadan daha az hararetteki ateşte durmadan karıştırarak kavurmalıdır. (Meyanesi geldiği, unun esmerleşerek bir koku peyda etmesile anlaşılır.)

2 — Unun meyanesi geleceğine yakın başka bir tencereye 4 kahve fincanı toz şekeri ile 5 bardak yani 17 kahve fincanı su koyarak bunları bir taşım kaynatmak suretile şurup yapmalı sonra da elde edilen bu şurubu meyanesi gelmiş olan una ilâve ederek hepsini iyice bir karıştırmalı sonra da tencerenin kapağını kapatarak helvayı gayet hafif ateşte yirmi dakika kadar demlendirmelidir.

3 — Bilâhare tencereyi ateşten alarak, helvanın hafifce ılınması için yarım saat kadar bir tarafa bırakmalı sonra da bundan kaşık kaşık alarak şekillendirilmiş olarak helvaları tabağa döşemeli ve servis yapmalıdır.

29 — İRMİK HELVASI

350	gram kalın irmik (2 bardak)		875	gram su veya süt (3½ bardak)
165	» sade yağ (3/4 bardak)		½	kahve fincanı çam fıstığı
420	» toz şekeri (1 3/4 bardak)			

1 — Bir tencereye; üç çeyrek bardak sadeyağ koyarak hafifce kızdırmalı sonra kızdırılmış bu yağa; yarım kahve fincanı çam fıstığı ile 2 bardak kalın irmik ilâve ederek fıstıklar hafifce penbeleşipte irmiğin meyanesi gelinceye kadar bunları ortadan daha az hararetteki ateşte 40 ilâ 50 dakika durmadan karıştırarak kavurmalıdır. (Meyane demek; irmiğin 40 ilâ 50 dakika zarfında yanmadan hattâ fazla esmerlenmeden kıvamında pişmesi demektir, meyanenin geldiği de bu müddet zarfında içindeki fıstık veya bademlerin sararmasile anlaşılır, 40 dakikadan evvel iyice esmerleşmeğe başlayan irmik kavrulmaya yüz tutmuş demektir, derhal ateşi kısmalıdır. Esasen 50 dakikadan evvel meyanesi gelmiş olan helvalar pek lezzetli olmazlar. Bu itibarla helvayı daima ateşte pişirmeli ve irmiği hiç durmadan karıştırmalıdır.)

2 — İrmiğin meyanesi gelince buna üç buçuk bardak kaynar bir halde su veya süt ilâve etmeli ve iyice bir karıştırdıktan sonra bir üç çeyrek bardak da toz şekeri katarak tekrar bir karıştırmalı sonra da tencerenin kapağını kapatarak hafif ateşte 20 dakika kadar demlendirmelidir.

3 — Bilâhare tencereyi ateşten alarak, yarım saat kadar ılınmaya bırakmalı ve helvayı iyice bir karıştırdıktan sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

30 — İRMİK HELVASI (Başka tertip) veya kaşık helvası

350	gram	kalın irmik (2 bardak)	1250	gram	süt (5 bardak)
315	»	tereyağı (1½ bardak)	60	»	iç badem (1 kahve fincanı)
550	»	toz şekeri (2¼ bardak)	2	kahve kaşığı	vanilya tozu

1 — Bir kaba 1 kahve fincanı iç badem ile üstlerini kaplayacak kadar su koyduktan sonra bir taşım kaynatmalı sonra kabı ateşten alarak bademlerin kabuklarını ayıklamalı sonra da ayıklanmış bademleri uzunluklarına doğru ikiye kesmeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra bir tencereye; bir buçuk bardak tereyağ veya sana ile iç kabuklarını ayıklamış olduğumuz bademleri koyarak, yağı katiyen karartmadan ve hızlıca karıştırmak suretile hafif ateşte bademleri ancak iki üç dakika kadar kavurmalı sonra da tencereye 2 bardak kalın irmik ilâve ederek, bademler hafifce penbeleşipte irmiğin meyanesi gelinceye kadar bunları ortadan daha az hararetteki ateşte 40 - 50 dakika durmadan karıştırarak kavurmalıdır. (İrmiğin meyanesi hakkında (29) numarada izahat verilmiştir.)

3 — İrmiğin meyanesi geleceğine yakın, 5 bardak sütü başka başka kaplara olmak üzere ikiye bölmeli ve bu sütlerden yalnız birine 2 bardak toz şekeri ile 2 kahve kaşığı vanilya tozu ilâve ederek her iki kabı da kaynamaya koymalı sonra da kaynar bir hale gelmiş olan bu sütlerden şekersiz olanını meyanesi gelmiş olan irmiğe ilâve ederek iyice bir karıştırdıktan sonra diğer şekerli ve vanilyalı sütü de katmalı ve tekrar bir karıştırdıktan sonra tencerenin kapağını kapatarak, hafif ateşte yirmi dakika kadar demlendirmelidir.

4 — Bilâhare tencereyi ateşten alarak yarım saat kadar ılınmaya bırakmalı sonra da helvayı iyice bir karıştırdıktan sonra helvadan birer çorba kaşığı olarak üstlerine bastırmak suretile helvaya kaşık şekilleri verdirmeli, sonra da her şekillendirilmiş helvayı tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

31 — İRMİK HELVASI (Saray usulü)

300	gram	tereyağ (4½ kahve fincanı)	605	»	süt (2½ bardak)
350	»	kalın irmik (2 bardak)	185	»	çiğ krema (3/4 bardak)
75	»	iç badem (1 k. fincanı)	1	kahve fincanı	vanilya tozu
450	»	pudra şekeri (2½ bardak)			

1 — Bir kaba, 1 kahve fincanı iç badem ile üstlerini kaplayacak kadar su koyduktan sonra bunları bir taşım kaynatmalı sonra da kabı ateş-

ten alarak bademlerin kabuklarını ayıklamalı ve ayıklanmış bademleri uzunluklarına doğru ikiye bölmelidir.

2 — Sonra bir tencereye dört buçuk kahve fincanı tereyağ ile iç kabuklarını ayıklamış olduğumuz bademleri koyarak, yağı katiyen kararttmadan ve hızlıca karıştırmak suretile hafif ateşte bademleri ancak iki üç dakika kadar kavurmalı sonra da tencereye 2 bardak kalın irmik ilâve ederek, bademler hafifce penbeleşip te irmiğin meyanesi gelinceye kadar bunları ortadan daha az hararetteki ateşte 40 - 50 dakika durmadan karıştırarak kavurmalıdır. (Meyane demek; irmiğin 40 ilâ 50 dakika zarfında yanmadan hattâ fazla esmerlenmeden kıvamında pişmesi demektir, meyanenin geldiği de bu müddet zarfında içindeki bademlerin sararmasile anlaşılır, 40 dakikadan evvel iyice esmerleşmeğe başlayan irmik kavrulmaya yüz tutmuş demektir, derhal ateşi kısmalıdır. Esasen 50 dakikadan evvel meyanesi gelmiş olan helvalar pek lezzetli olmazlar. Bu itibarla helvayı daima küçük ateşte pişirmeli ve irmiği hiç durmadan karıştırmalıdır).

3 — İrmiğin meyanesi gelince; buna iki buçuk bardak pudra şekeri ile 1 kahve kaşığı vanilya tozu ilâve ederek, hepsini iyice bir karıştırdıktan sonra bunlara iki buçuk bardak sıcak süt ile üç çeyrek bardak da çiğ krema ilâve etmeli ve tekrar iyice bir karıştırdıktan sonra 2 - 3 dakika kaynatmalı sonra tencerenin kapağını kapatmalı ve çok küçük ateşte yarım saat kadar demlenmeye bırakmalıdır.

4 — Sonra tencereyi ateşten alarak ılınmaya bırakmalı; ılındıktan sonra kaşıkla karıştırmak suretiyle helvayı kum gibi dağılır bir hale getirmeli ve sonra tabağa alarak servis yapmalıdır. (Helvayı daima ılık olarak yemelidir).

32 — İRMİK HELVASI YAĞSIZ

250	gram orta incelikte irmik (4½ kahve fincanı)	275	gram pudra şekeri (5 kahve fincanı)
900	» süt (12 kahve fincanı)	1	kahve kaşığı vanilya tozu

1 — Bir tencereye dört buçuk kahve fincanı orta incelikte irmik koyarak irmiğin hafifce rengi dönünceye kadar aşağı yukarı otuz beş kırk dakika arasında hafif ateşte tahta kaşıkla karıştırarak kavurmalıdır. (İrmik yağsız kavrulacağı için ateşin hafif olmasına ehemmiyetle dikkat etmelidir.)

2 — İrmiğin rengi dönünce buna, derhal, kaynar bir halde 12 kahve fincanı yani üç buçuk bardak süt katarak iyice bir karıştırdıktan sonra

tencerenin kapağını kapatmalı ve daha hafif ateşte ancak beş dakika kadar demlenmeğe bırakmalı, beş dakika sonra buna 1 kahve kaşığı vanilya tozu ile 5 kahve fincanı pudra şekerinden yalnız 4 kahve fincanını ilâve ederek tekrar iyice bir karıştırmalı sonra da helvanın üstüne bastırmak suretile tencereye yerleşmesini temin ettikten sonra ateşten alarak hafifçe ılınmaya bırakmalıdır.

3 — Helva ılınınca bundan kaşık içi biçiminde şekillendirilmiş olarak helvalar alarak tabağa döşemeli üstlerine de kalan 1 kahve fincanı pudra şekerini eledikten veya serptikten sonra helvayı servis yapmalıdır.

33 — YASSI KADAYİFİ SARAY USULÜ (Kaymaklı)

300 gram yassı kadayifi
250 » süt (1 bardak)
4 adet yumurta
Kızartmak için :
275 gram vejetalin veya rafine zeytinyağı (1¼ bardak)

Şurubu :
500 gram toz şekeri (2 bardak)
435 » su (1.3/4 bardak)
1 tatlı kaşığı limon suyu
Üstüne :
150 gram kaymak (2 küçük lüle)

1 — Bir kenarlı tepsi veya yayvanca bir tencereye 2 bardak toz şekeri, bir üç çeyrek bardak su ile 1 tatlı kaşığı limon suyu koyarak orta hararetteki ateşte karıştırmak suretile şekerin su içinde erimesini temin etmeli, sonra da şekerli suyu on dakika kendi halinde kaynatmak suretile orta koyulukta bir şurup yapmalı ve şurubu soğumaya bırakmalıdır.

2 — Bunu müteakip, çok taze olmak üzere 300 gram yassı kadayifin, içlerine iyice şurup işleyebilmesi ve ayni zamanda piştikten sonra kenarları kuru bir hal almaması için bunların kenarlarını yarım parmak inceliğinde makasla kesmeli sonra da kenarları kesilen bu kadayifleri yayvanca bir tepsi içindeki sütte ancak iki üç dakika kadar yatırmak suretile kadayiflerin hafifce yumuşamasını temin etmeli sonra da az yumuşamış olan bu kadayifleri teker teker sütten çıkararak, iki avuç içinde hafifce bastırmak suretile kadayiflerin fazla çekmiş oldukları sütü çıkarmalı ve başka bir kaba istiflemelidir. (Kadayifleri sütte dağıtacak kadar yatırmak caiz değildir, aynı zamanda, sütte yatırmak suretile az yumuşatılmış kadayifleri de gayet hafif olmak üzere iki avuç içinde sıkarak fazlaca çekmiş oldukları sütü de az çok çıkarmak icabeder, çünkü fazla sütlenmiş kadayifleri yumurtaya lâyıkı veçhile bulamak kabil değildir.)

3 — Kadayiflerin süte batırılması, az sıkılması ve başka bir kaba istiflenmesi sona erince bunları teker teker alarak bir kap içinde hafifce çalkanmış 4 adet yumurtaya batırarak kadayifleri iyice yumurtaya bula-

dıktan sonra yumurtalanmış her kadayifi derhal, içinde kızdırılmış, bir bir çeyrek bardak vejetalin veya rafine zeytinyağı olan tavaya atmalı ve kadayiflerin bir tarafları hafifce penbeleştikten sonra diğer taraflarını çevirmek suretile kadaiflerin her iki taraflarının hafifce kızarmasını temin etmelidir. (Yumurtaların sarı ve beyazları birbirlerile ancak karışacak kadar yumurtaları çatalla vurmalıdır, lüzumundan fazla çalkanan yumurtalar istenildiği vechile kadayife bulanmazlar.)

4 — Sonra kızarmış olan bu kadayifleri bir delikli kepçe ile tavadann çıkararak, bir tencere içinde kaynamakta olan suya bir atıp çıkarmak sonra da derhal hazırlamış olduğumuz soğuk şuruba atmak suretile, tavanın büyükük ve küçüklüğüne göre kadayifleri iki veya üç seferde kızartmalı ve şuruba atmalıdır. (Kadayiflerin kaynar suya atılmasile delikli kepçe ile iyice süzülmüş olarak çıkarılması bir olmalıdır. Kaynar suda çok bırakılan kadayifler yumuşak bir hal alacakları gibi, iyice süzülmemiş bir halde şuruba katılan kadayifler de şurubu sulandırırlar.)

5 — Kadayiflerin kızartılmaları ve şuruba atılmaları sona erince üstlerine bir kapak kapatarak kadayifleri tenceresile ateşe oturtmalı ve kadayifleri 10 - 12 dakika da şurupla pişirdikten sonra tencereyi ateşten alarak kapağı açılmaksızın kadayiflerin şurubu çekerek iyice şişmeleri için bunları bir saat kadar şurupta bırakmalı sonra da tabağa alarak üstlerine birer miktar kaymak oturtmak suretile servis yapmalıdır.

34 — YASSI KADAYİFİ CEVİZLİ VEYA BADEMLİ

300 gram yassı kadayifi
4 adet yumurta
Kızartmak için:
275 gram vejetalin veya rafine zeytinyağı (1¼ bardak)

Şurubu:
500 gram toz şekeri (2 bardak)
435 » su (1.3/4 bardak)
1 tatlı kaşığı limon suyu
Üstüne:
125 gram kalın çekilmiş ceviz veya badem (1¼ bardak)

1 — Bir kenarlı tepsi veya yayvanca tencereye 2 bardak toz şekeri, bir üç çeyrek su ile 1 tatlı kaşığı limon suyu koyarak orta harareteki ateşte karıştırmak suretile şekerin su içinde erimesini temin etmeli sonra da şekerli suyu on dakika kadar kaynatmak suretile şurup yapmalı ve soğumaya bırakmalıdır.

2 — Bunu müteakip, çok taze olmak üzere 300 gram yassı kadayifinin, içlerine iyice şurup işliyebilmesi ve aynı zamanda piştikten sonra kenarları kuru bir hal almaması için bir makasla yassı kadayiflerinin kenarlarını yarım parmak inceliğinde kesmeli sonra da kesilen bu kadayifleri

bir kap içinde gayet hafifçe çalkanmış 4 adet yumurtaya batırarak kadayifleri iyice yumurtaya bulamalıdır. (Yumurtaların sarı ve beyazları birbirlerile ancak karışacak kadar çatalla karıştırmalıdır, lüzumundan fazla çalkanan yumurtalar istenildiği veçhile kadayiflere bulanmazlar.)

3) Sonra yumurtaya bulamış olduğumuz bu kadayifleri, üçer dörder alarak, içinde kızdırılmış bir bir çeyrek bardak vejetalin veya rafine zeytinyağı olan tavaya atmalı ve kadayiflerin bir tarafları penbeleştikten sonra diğer taraflarını çevirmek suretile kadayiflerin her iki taraflarının da kızarmasını temin etmeli. Sonra kızarmış olan bu kadayifleri bir delikli kepçe ile tavadan alarak bir tencere içinde kaynamakta olan suya bir atıp çıkarmak, sonra da derhal, hazırlamış olduğumuz soğuk şuruba atmak suretile bütün kadayifleri böylece kızartmalı ve şuruba atmalıdır. (Kadayiflerin kaynar suya atılmasile delikli kepçe ile iyice süzülmüş olarak çıkarılmaları bir olmalıdır. Kaynar suda fazla bırakılan kadayifler çok yumuşak bir hâl alacakları gibi, iyice süzülmemiş olan kadayifler de şurubu sulandırırlar).

4) Kadayiflerin kızartılmaları ve şuruba atılmaları sona erince bunların üstlerine bir kapak kapatarak, kadayifleri tenceresile ateşe oturtmalı ve kadayifleri 10 - 12 dakika da şurupla pişirdikten sonra tencereyi ateşten alarak kapağı açılmaksızın kadayiflerin şurubu çekerek iyice şişmeleri için bunları bir saat kadar şurupta bırakmalı, sonra da kadayifleri tabağa alarak üstlerine bir bir çeyrek bardak kalınca çekilmiş ceviz veya badem dökmeli ve servis yapmalıdır.

35 — EKMEK KADAYİFİ (Mahallebicilerde yapılan)
(Fazla ağdalı)

1 adet küçük boy ekmek kadayifi
6-7 bardak sıcak su
Şurubu :
1100 gram toz şekeri (4½ bardak)
1100 gram su (4½ bardak)
2½ tatlı kaşığı limon suyu
Üstüne :
200 gram kaymak (2 lüle)

1) Kadayiften en aşağı dört beş parmak büyüklüğünde kenarlı ve yuvarlak bir tepsiye küçük boydan yalnız 1 adet ekmek kadayifini, kırmızı tarafı alta getirilmiş olarak koyduktan sonra üstüne 6 - 7 bardak sıcak su ilâve etmeli ve kadayifin yumuşaması ve büyümesi için on beş yirmi dakika kadar bir tarafa bırakmalıdır. (Küçük boy kadayifler için tepsi kutru 33-35 santim arasında olması lâzımdır.)

2) Sonra suyu çekerek iyice yumuşamış ve büyümüş olan ekmek kadayifinin üstüne bir peçete ile kuvvetlice bastırarak kadayifteki suyu pe-

çeteye çektirmek ve peçeteyi sıkmak ve tekrar çektirmek suretile kadaifin çekmiş olduğu bütün suyu almalıdır.

3) Kadayifin suyu alınmakta iken diğer taraftan da bir tencereye dört buçuk bardak toz şekeri, dört buçuk bardak su ile iki buçuk tatlı kaşığı limon suyu koyarak tencereyi ateşe oturtmalı ve karıştırmak suretiyle de şekerin su içinde erimesini temin ettikten sonra şurup koyuca bir kıvama gelinceye kadar aşağı yukarı yirmi beş dakika kendi hâlinde kaynamağa bırakmalıdır.

4) Şurup koyulaşınca bunu, suyunu almış olduğumuz kadayifin üstüne dökmeli sonra da üzerine şurup ilâve edilmiş kadayif tepsisini orta hararetteki ateşe oturtarak kadayif hafifçe ağdalanıp da üstünde şuruptan habbecikler hâsıl oluncaya kadar tepsiyi ateş üstünde daima çevirmek suretiyle aşağı yukarı 30 - 40 dakika pişirmeli, sonra da tepsiyi ateşten alarak ılınmaya bırakılmalıdır. (Kadayif ılınır ılınmaz tabağa alınmalıdır, fazla soğuduktan sonra tabağa almak istenen kadayif tepsinin dibine yapışmış olacağından parçalanmak tehlikesine mâruzdur.)

5) Kadayif ılındıktan sonra üstüne tepsi büyüklüğünde veya biraz daha büyükçe bir tabak kapatmalı ve tepsiyi alt üst etmek suretiyle kadayifi tabağa aldıktan sonra iyice soğumaya bırakmalı ve soğuduktan sonra ortasına 2 lüle kaymak oturtulmuş olarak servis yapmalıdır.

Not: Büyük boydaki ekmek kadayiflerinin pişirilmesi ise: bunları kendilerinden 7 - 8 parmak büyüklükteki bir tepside 10 bardak sıcak su ile ıslatıldıktan sonra buna 1600 gram şeker, 1600 gram su ve 1 çorba kaşığı limon suyundan yapılmış şurup ilâve edilmek suretile aynen yukarıda tarif edildiği veçhile pişirmelidir. (Büyük boydaki kadayiflerin pişirilecekleri tepsiler 40 - 45 santim kutrunda olmalıdır.)

36 — EKMEK KADAYİFİ (Ağdasız)

1 adet küçük boy ekmek kadayifi
6-7 bardak sıcak su

Şurubu :

750 gram toz şekeri (3 bardak)
750 » su (3 bardak)
2 tatlı kaşığı limon suyu
1 kahve kaşığı vanilya tozu

Üstüne :

200 gram kaymak (2 lüle)
2 kahve fincanı çiğ süt

1) Kadayiften en aşağı dört beş parmak büyüklükte, kenarlı ve yuvarlak bir tepsiye küçük boydan yalnız 1 adet ekmek kadayifini kırmızı tarafı alta getirilmiş olarak koyduktan sonra üstüne 6 - 7 bardak sıcak su

ilâve etmeli ve kadayifin yumuşaması ve büyümesi için yirmi beş otuz dakika kadar bir tarafa bırakmalıdır. (Küçük boy kadayifler için tepsi kutru 33 - 35 santim arasında olması icabeder.)

2) Sonra suyu çekerek iyice yumuşamış ve büyümüş olan ekmek kadayifinin üstündeki, şişerek fazla ekmekleşmiş kısımları kaşıkla traş edercesine alıp atarak fazla şurup çekmemesi için kadayifin incelmesini temin etmeli; sonra da üstünün fazla ekmeği alınmış bu kadaifin üstüne bir peçete ile bastırarak kadayifteki suyu peçeteye çektirmek, ve peçeteyi sıkmak ve tekrar çektirmek suretile kadayifin çekmiş olduğu bütün suyu böylece almalıdır. (Traş etme ameliyesi: kaşıkla fazla derinleştirerek kadayifin kırmızı taraflarını zedelemeden, yalnız kadayifin ekmekleşerek fazla kabarmış olan kısımlarını sathî bir surette almakla iktifa etmelidir.)

3) Kadayifin fazla kalın ve kabarmış yerleri alınmakta iken diğer taraftan bir tencereye 3 bardak toz şekeri ile 2 kahve kaşığı vanilya tozu koyarak her ikisini harmanladıktan sonra bunlara 3 bardak su ile 2 tatlı kaşığı da limon suyu ilâve etmeli sonra da tencereyi ateşe oturtarak karıştırmak suretile şekerin su içinde erimesini temin etmeli ve şurup koyuca bir kıvama gelinceye kadar aşağı yukarı 25 dakika kendi halinde kaynamaya bırakmalıdır.

4) Şurup koyulaşınca, bunu, suyunu almış olduğumuz kadayifin üstüne dökmeli, sonra da üstüne şurup ilâve edilmiş kadayif tepsisini orta hararetteki ateşe oturtarak, kadayifteki şurup az koyulaşıp ta üstünde habbecikler hâsıl oluncaya kadar tepsiyi ateş üstünde daima çevirmek suretile aşağı yukarı 25 - 30 dakika pişirmeli, sonra da tepsiyi ateşten alarak ılınmaya bırakmalıdır.

5) Kadayif ılındıktan sonra üstüne tepsi kutrunda büyük bir tabak kapatmalı sonra da tepsiyi alt üst etmek suretile kadayifi tabağa aldıktan sonra iyice soğumaya bırakmalı ve iyice soğuduktan sonra orta kısmına 1 kahve fincanı çiğ süt katmak ve ezmek suretile yumuşatılmış 2 lüle kaymak döşemeli ve kadaifi servis yapmalıdır.

Not: Büyük boydaki ekmek kadaiflerinin pişirilmesi: Bunlar kendinden 7 - 8 parmak daha büyük bir tepside 10 bardak su ile ıslatıldıktan sonra buna, 1250 gram şeker, 3 kahve kaşığı vanilya tozu, 1250 gram su ve 3 tatlı kaşığı limon suyundan yapılmış şurup ilâve edilmek suretile aynen yukarıda tarif edildiği vechile pişirilmelidir. (Büyük boydaki kadayiflerin pişirilecekleri tepsiler 40 - 45 santim kutrunda olmalıdır.)

37 — EKMEK KADAYİFİ (Şam fıstıklı Sadettin Bey usulü)

1 adet küçük boy ekmek kadayifi
6-7 bardak sıcak su
Şurubu :
750 gram toz şekeri (3 bardak)
750 » su (3 bardak)
2 tatlı kaşığı limon suyu
1 kahve kaşığı vanilya tozu

İç ve üstüne :
200 gram kaymak (2 lüle)
200 » marmelât
75 » şam fıstığı

1) Kadayiften en aşağı dört beş parmak büyüklükte, kenarlı ve yuvarlak bir tepsiye küçük boydan yalnız 1 adet ekmek kadayifini kırmızı tarafı alta getirilmiş olarak koyduktan sonra üstüne 6 - 7 bardak sıcak su ilâve etmeli ve kadayifin yumuşaması ve büyümesi için yirmi beş otuz dakika kadar bir tarafa bırakmalıdır. (Küçük boy kadayifler için tepsi kutru 33 - 35 santim arasında olması icabeder.)

2) Sonra suyu çekerek iyice yumuşamış ve büyümüş olan ekmek kadayifinin üstündeki, şişerek fazla ekmekleşmiş kısımları kaşıkla traş edercesine alıp atarak fazla şurup çekmemesi için kadaifin incelmesini temin etmeli sonra da üstünün fazla ekmeği alınmış bu kadaifin üstüne bir peçete ile bastırarak kadayifteki suyu peçeteye çektirmek, ve peçeteyi sıkmak ve tekrar çektirmek suretile kadayifin çekmiş olduğu bütün suyu böylece almalıdır. (Traş etme ameliyesi: kaşıkla fazla derinleştirerek kadayifin kırmızı taraflarını zedelemeden, yalnız kadayifin ekmekleşerek fazla kabarmış olan kısımlarını sathî bir surette almakla iktifa etmelidir.)

3) Kadayifin fazla kalın ve kabarmış yerleri alınmakta iken diğer taraftan bir tencereye 3 bardak toz şekeri ile 2 kahve kaşığı vanilya tozu koyarak her ikisini harmanladıktan sonra bunlara 3 bardak su ile 2 tatlı kaşığı da limon suyu ilâve etmeli sonra tencereyi ateşe oturtarak karıştırmak suretile şekerin su içinde erimesini temin etmeli ve şurup koyuca bir kıvama gelinceye kadar aşağı yukarı 25 dakika kendi halinde kaynamaya bırakmalıdır.

4) Şurup koyulaşınca, bunu, suyunu almış olduğumuz kadayifin üstüne dökmeli, sonra da üstüne şurup ilâve edilmiş kadayif tepsisini orta harareteki ateşe oturtarak, kadayifteki şurup az koyulaşıp ta üstünde habbecikler hâsıl oluncaya kadar tepsiyi ateş üstünde daima çevirmek suretile aşağı yukarı 25 - 30 dakika pişirmeli sonra da tepsiyi ateşten alarak soğumaya bırakmalıdır.

5) Kadayif soğuyunca; bir su bardağı ile büyük kadayifi muhtelif küçük yuvarlaklara kestikten sonra bu yuvarlak küçük kadayifleri birer

çift hesabile teker teker olmak üzere alarak, her bir tekin üstüne; bütün yuvarlaklara yetebilecek nisbette, avuç ile mıncıklanmak suretile pomat haline getirilmiş birer miktar kaymak döşemeli ve kaymağın üstüne de ikinci yuvarlak kadayif oturtmalı. İkinci katın üstüne de bıçakla bir mikdar marmelât sürdükten sonra marmelâtın üstüne de, bir miktar suda bir taşım kaynatmak suretile iç kabukları ayıklanmış ve bıçakla iyice kıyılmış şam fıstığı serpmek suretile bütün yuvarlak çift kadayifleri böylece kaymak ve fıstıklamalı ve büyük bir tabak içinde servis yapmalıdır.

Not: Eski Seyrisefain Umum Müdürü merhum Sadettin Bey tarafından icat edilmiş olan bu kadayif; kendisi tarafından, büyük bir kadayifin üstüne kaymak sıvadıktan sonra ikinci hamuru oturtmakta, ikinci hamurun üstünü de marmelât ve şam fıstıklamak suretile yapmakta imiş. Ben ise bunu küçük parçalara kesmek suretile yapılış tarzını daha kolaylaştırmış bulunuyorum. Çünkü büyük parça kadayifi, diğerinin üstüne oturtmak herkes tarafından kolayca yapılan bir ameliye değildir.

38 — EKMEK KADAYİFİ SÜTLÜ

1 adet küçük boy ekmek kadayifi
6-7 bardak sıcak su

Sütlü şurubu :
875 gram toz şekeri (3½ bardak)
750 » süt (3 bardak)

1) Kadayifin büyüklüğünden en aşağı dört beş parmak büyüklükte, kenarlı ve yuvarlak bir tepsiye küçük boydan yalnız bir adet ekmek kadayiflerini, kırmızı tarafı alta getirilmiş olarak koyduktan sonra üstüne 6 - 7 bardak sıcak su ilâve etmeli ve kadayifin yumuşaması ve büyümesi için yirmi beş, otuz dakika kadar bir tarafa bırakmalıdır. (Küçük boy kadayifler için tepsi kutru 33 - 35 santim arasında olması icabeder.)

2) Sonra suyu çekerek iyice yumuşamış ve büyümüş olan ekmek kadayifinin üstüne bir peçete ile kuvvetlice bastırarak kadayifteki suyu peçeteye çektirmek ve peçeteyi sıkmak ve tekrar çektirmek suretile kadayifin çekmiş olduğu bütün suyu almalıdır.

3) Kadayifin suyu alınmakta iken diğer taraftan da bir tencereye 3½ bardak toz şekeri ile 3 bardak süt koyarak tencereyi ateşe oturtmalı ve karıştırmak suretile de şekerin süt içinde erimesini temin ettikten sonra bu şekerli sütü bir taşım kaynamaya bırakmalıdır.

4) Şekerli süt kaynayınca bunu, suyunu almış olduğumuz kadayifin üstüne dökmeli sonra da üstüne şurup ilâve edilmiş kadayif tepsisini orta

harareteki ateşe oturtarak, kadayifteki sütlü şurup az koyulaşıp ta üstünde habbecikler hâsıl oluncaya kadar tepsiyi ateş üstünde daima çevirmek suretile aşağı yukarı 30 - 40 dakika pişirmeli sonra da tepsiyi ateşten alarak ılınmaya bırakmalıdır.

5) kadayif ılındıktan sonra üstüne tepsi büyüklüğünde veya ondan biraz daha büyücek bir tabak kapatmalı ve tepsiyi alt üst etmek suretile kadayifi tabağa almalı ve iyice soğuduktan sonra servis yapmalıdır. (Bu kadayifin üstüne kaymak konmaz.)

39 — TULUMBA TATLISI

30 gram eritilmiş sadeyağ (½ kahve fincanı)
340 » su (4 ½ kahve fincanı)
230 » has un (4½ kahve fincanı)
4 adet yumurta
1 kahve kaşığı tuz

Kızartmak için :
280 gram vejetalin veya rafine zeytinyağı (1¼ bardak)

Şurubu :
500 gram toz şekeri (2 bardak)
435 » su (1.3/4 bardak)
1 tatlı kaşığı limon suyu

1) Bir yayvanca tencereye 2 bardak toz şekeri, bir üç çeyrek bardak su ile 1 tatlı kaşığı da limon suyu koyarak tencereyi ateşe oturtmalı ve karıştırmak suretile de şekerin su içinde erimesini temin ettikten sonra şurup koyuca bir kıvama gelinceye kadar aşağı yukarı on beş dakika kendi halinde kaynamağa bırakmalı sonra da tencereyi ateşten alarak şurubun iyice soğuması için bir tarafa bırakmalıdır.

2) Sonra başka bir tencereye eritilmiş olarak ½ kahve fincanı sadeyağ koyarak, yağı hafifçe kızdırmalı, sonra da kızdırılmış bu yağa dört buçuk kahve fincanı su ile 1 kahve kaşığı tuz ilâve ederek yağlı suyu kaynamaya bırakmalı, su kaynayınca buna, birden dökmek suretile 4½ silme kahve fincanı da has un katarak hafif ateş üstünde hızlıca karıştırmak suretile bunları hamur haline getirmeli, sonra da bu hamuru ortadan daha az harareteki ateşte bir tahta kaşıkla iyice bastırmak ve ikide bir çevirmek suretile altı dakika kadar pişirmeli ve tencereyi ateşten alarak hamuru iyice soğumaya bırakmalıdır.

3) Hamur soğuyunca buna, 4 adet de yumurta ilâve ederek aşağı yukarı on dakika kadar yoğurmak suretile yumurtaları hamura yedirmeli sonra elde edilen tulumba tatlısı hamurunu, tulumba tatlısı sıkmağa mahsus tulumba veya ucuna kalın delikli ve tırtıllı bir duy geçirilmiş bir sıkma torbasına koyarak bu hamuru, içinde ılık bir halde 1½ bardak vejetalin veya rafine zeytinyağı olan tavaya her seferinde 7 - 8 taneden fazla olmamak suretile parmak biçiminde uzun hamurlar sıkmalıdır. (Tavaya sıkı-

lan hamurlar pişerken kabaracakları nazarı itibara alınarak, tavada rahatça çevrilebilecek kadar hamur sıkmalıdır. Tavanın içi tıklım tıklım doldurulmak suretile pişirilen hamurların, biçimleri bozulabileceği gibi bazı kısımlarının da çiğ kalması muhtemeldir.)

4) Hamurun sıkılması sona erince, tavayı ortadan daha az hararetteki ateşe oturtarak hamurlar bir parça kabarık bir hâl aldıktan sonra harareti arttırmak suretile hamurların evvelâ bir, sonra da diğer tarafları penbemsi bir renk alıncaya kadar kızartmalı, sonra da her iki tarafları kızarmış hamurları bir delikli kepçe ile iyice süzülmüş olarak yağdan çıkararak soğuk şuruba atmak suretile bütün hamurları pişirmeli ve on beş dakika sonra tatlıları şuruptan tabağa alarak servis yapmalıdır. Hamurları pişirirken tavayı daima sallamalıdır, bir de, tavaya. torba veya tulumbadaki ikinci veya üçüncü parti hamurları sıkmadan tavadaki kızgın yağın muhakkak surette ılınması lâzımdır.)

Not: Tulumba veya torba bulunmadığı takdirde bu hamuru, (41) veya (43) yahut ta (44) numaralarda tarif edildiği veçhile, kadıngöbeği, vezirparmağı veya dilber dudağı şekillerine sokmak suretile pişirmelidir.

40 — TULUMBA TATLISI (Başka bir tertip)

100 gram eritilmiş sadeyağ (1½ kahve fincanı)
400 » su (5¼ kahve fincanı)
280 » has un (5½ kahve fincanı)
15 » ararot (¼ kahve fincanı)
25 » pirinç unu (½ kahve fincanı)
6 adet yumurta
1 ç. kaşığı tatlının şurubundan
1 kahve kaşığı tuz

Kızartmak için :

335 gram vejetalin veya rafine zeytinyağı (1½ bardak)

Şurubu :

750 gram toz şekeri (3 bardak)
625 » su (2½ bardak)
1½ tatlı kaşığı limon suyu

1) Bir yayvanca tencereye, 3 bardak toz şekeri, 2½ bardak su ile 1½ tatlı kaşığı limon suyu koyarak, tencereyi ateşe oturtmalı ve karıştırmak suretile şekerin su içinde erimesini temin ettikten sonra şurup koyuca bir kıvama gelinceye kadar aşağı yukarı on beş dakika kendi hâlinde kaynamaya bırakmalı, sonra da tencereyi ateşten alarak şurubun iyice soğuması için bir tarafa bırakmalıdır.

2) Sonra başka bir tencereye, eritilmiş olmak üzere 1½ kahve fincanı sade yağ koyarak, yağı hafifçe kızdırmalı, sonra da kızdırılmış bu yağa, beş bir çeyrek kahve fincanı su ile 1 kahve kaşığı tuz ilâve ederek yağlı suyu kaynamaya bırakmalı, su kaynayınca buna, birden dökmek sure-

tile 5½ silme kahve fincanı da has un katarak ,azaltılmış ateş üstünde hızlıca karıştırmak suretile bunları hamur haline getirmeli sonra da hamuru ortadan daha az hararetteki ateşte bir tahta kaşıkla iyice bastırmak ve ikide bir çevirmek suretile on dakika pişirmeli, sonra da tencereyi ateşten alarak buna derhal bir çeyrek kahve fincanı ararot ile yarım kahve fincanı da pirinç unu ilâve etmeli ve iyice karıştırmak suretile ararot ve pirinç ununu hamura iyice yedirdikten sonra hamur, el dayanabilecek bir ılıklığa gelinceye kadar bir tarafa bırakmalıdır.

3) Hamur ılınınca buna, birden olmak üzere 6 adet de yumurta ilâve ederek aşağı yukarı on dakika kadar yoğurmak suretile yumurtaları hamura yedirmeli sonra da elde edilen bu tulumba tatlısı hamurunu, tulumba tatlısı sıkmağa mahsus tulumba veya ucuna kalın delikli ve tırtıllı bir düy geçirilmiş bir sıkma torbasına koyarak içinde ılık bir halde 1½ bardak vejetalin veya rafine zeytinyağı olan tavaya her seferinde 7 - 8 taneden fazla olmamak şartile parmak biçiminde uzun hamurlar sıkmalıdır. (Tavaya sıkılan hamurların pişerken kabaracaklarını nazarı itibara alarak, tavada rahatça çevrilebilecek kadar hamur sıkmalıdırlar.)

4) Hamurların sıkılması sona erince, tavayı orta hararetteki ateşe oturtarak hamurlar bir parça kabarık bir hal aldıktan sonra harareti arttırmak suretile hamurların evvelâ bir, sonra da diğer tarafları penbemsi bir renk alıncaya kadar kızartmalı sonra da her iki tarafı kızarmış hamurları bir delikli kepçe ile iyice süzülmüş olarak yağdan çıkararak soğuk şuruba atmak suretile bütün hamurları iki veya üç seferde pişirmeli ve on beş dakika sonra tatlıları şuruptan tabağa alarak servis yapmalıdır. (Hamurları pişirirken tavayı daima şallamalıdır. Bir de tavaya, tulumba veya torbadaki ikinci veya üçüncü parti hamurları sıkmadan tavadaki kızgın yağın muhakkak surette ılınması lâzımdır.)

Not: Tulumba veya torba bulunmadığı takdirde bu hamuru, (41) veya (43) veyahut ta (44) numaralarda tarif edildiği veçhile, kadın göbeği, vezir parmağı veya dilber dudağı şekillerine sokmak suretiyle pişirmelidir.

41 — KADIN GÖBEĞİ

85 gram eritilmiş sadeyağ (1¼ kahve fincanı)
380 » su (5 kahve fincanı)
225 » un (4½ kahve fincanı)
2 adet bütün yumurta
1 » yumurta sarısı
1 kahve kaşığı tuz

Kızartmak için :
280 gram vejetalin veya rafine zeytinyağı (1¼ bardak)

Şurubu :
500 gram toz şekeri (2 bardak)
435 » su (1.3/4 bardak)
1 tatlı kaşığı limon suyu

1) Bir yayvan tencereye 2 bardak toz şekeri, bir üç çeyrek bardak su ile 1 tatlı kaşığı da limon suyu koyarak tencereyi ateşe oturtmalı ve karıştırmak suretile şekerin su içinde erimesini temin ettikten sonra şurup koyuca bir kıvama gelinceye kadar aşağı yukarı on beş dakika kendi halinde kaynamaya bırakmalı, sonra da tencereyi ateşten alarak şurubun iyice soğuması için bir tarafa bırakmalıdır.

2) Sonra başka bir tencereye eritilmiş olmak üzere bir bir çeyrek kahve fincanı sadeyağ koyarak, yağı hafifçe kızdırmalı, sonra da kızdırılmış bu yağa 5 kahve fincanı su ile 1 kahve kaşığı tuz ilâve ederek yağlı suyu kaynamaya bırakmalı, su kaynayınca buna, birden dökmek suretile 4½ silme kahve fincanı da has un ilâve ederek azaltılmış ateş üstünde hızlıca karıştırmak suretile bunları hamur haline getirmeli sonra da bu hamuru ortadan daha az hararetteki ateşte bir tahta kaşıkla iyice bastırmak ve ikide bir tencerede çevirmek suretile 7 dakika kadar pişirmeli ve tencereyi ateşten alarak hamuru iyice soğumaya bırakmalıdır.

3) Hamur soğuyunca buna, 2 adet bütün yumurta, 1 adet yumurta sarısı (yumurtalar çok büyük olacak olursa 2 adet bütün yumurta kifayet eder.) ilâve ederek aşağı yukarı on dakika kadar yoğurmak suretile, yumurtaları hamura yedirmeli, sonra da bu hamurdan, iri ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak, bunları, içleri gayet hafif zeytinyağlanmış iki avuç içinde yuvarlamalı ve üstlerine hafifçe bastırmak suretile az yassıltıktan sonra hamurları tam ortalarından, zeytinyağlanmış parmak ile delerek bunları ortaları delik birer halka şekline sokmalı, sonra da bu halka hamurları, içinde ılık bir halde bir bir çeyrek vejetalin ve rafine zeytinyağı olan tavaya atmalıdır. (Hamurlar pişerken kabaracakları için, tavanın içini tıklım tıklım doldurmamalı, ancak iki seferde pişirilebilecek kadar tavaya hamur atmalıdır.)

4) Hamurların şekillendirilmeleri sona erince, tavayı orta hararetteki ateşe oturtarak, hamurlar bir parça kabarık bir hal aldıktan sonra harareti arttırmak suretile hamurların evvelâ bir, sonra da diğer tarafları pembemsi bir renk alıncaya kadar kızartmalı sonra da, iki tarafları kızarmış hamurları bir delikli kepçe ile iyice süzülmüş olarak yağdan çıkararak şuruba atmak suretile bütün hamurları iki seferde pişirmeli ve on beş dakika sonra tatlıları şuruptan tabağa alarak servis yapmalıdır. (Hamurları pişirirken tavayı daima sallamalıdır, bir de, tavaya ikinci parti hamurları atmadan, tavadaki yağın muhakkak surette ılınması lâzımdır.)

42 — KADIN GÖBEĞİ (Başka bir tertip)

25 gram eritilmiş sadeyağı (½ kahve fincanından az eksik)
350 » su (4.3/4 kahve fincanı)
200 » un (4 kahve fincanı)
3 adet bütün yumurta
1 » yumurta sarısı
1 kahve kaşığı tuz

Kızartmak için :
280 gram vejetalin veya rafine zeytinyağı (1¼ bardak)

Şurubu :
425 gram toz şekeri (1.3/4 bardak)
375 » su (1½ bardak)
1 tatlı kaşığı limon suyu

1) Bir yayvanca tencereye bir üç çeyrek bardak toz şekeri, bir buçuk bardak su ile 1 tatlı kaşığı da limon suyu koyarak tencereyi ateşe oturtmalı ve karıştırmak suretile şekerin su içinde erimesini temin ettikten sonra şurup koyuca bir kıvama gelinceye kadar aşağı yukarı on beş dakika kendi halinde kaynamaya bırakmalı, sonra da tencereyi ateşten alarak, şurubun iyice soğuması için bir tarafa bırakmalıdır.

2) Sonra başka bir tencereye eritilmiş olmak üzere yarım kahve fincanından az eksik sadeyağı koyarak yağı hafifçe kızdırmalı, sonra da kızdırılmış bu yağa, dört üç çeyrek kahve fincanı su ile 1 kahve kaşığı da tuz ilâve ederek yağlı suyu kaynamaya bırakmalı, su kaynayınca buna, birden dökmek suretile 4 silme kahve fincanı da has un katarak, ufak ateş üstünde hızlıca karıştırmak suretile bunları hamur haline getirmeli sonra da bu hamuru ortadan daha az harareteki ateşte bir tahta kaşıkla iyice bastırmak ve ikide bir çevirmek suretile 7 dakika kadar pişirmeli ve tencereyi ateşten alarak hamuru ılınmaya bırakmalıdır.

3) Hamur ılınınca buna, 3 adet bütün yumurta, 1 adet yumurta sarısı ilâve ederek aşağı yukarı on dakika kadar yoğurmak suretile yumurtaları hamura yedirmeli, sonra da bu hamurdan iri ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak bunları, içleri gayet hafifçe zeytinyağlanmış iki avuç içinde yuvarlamalı ve üstlerine hafifçe bastırmak suretile az yassıltıktan sonra hamurları tam ortalarından, zeytinyağlanmış parmak ile delerek, bunları ortaları delik birer halka haline sokmalı sonra da bu halka hamurları, içinde ılık bir halde bir bir çeyrek bardak vejetalin veya rafine zeytinyağı olan tavaya atmalıdır. (Hamurlar pişerken kabaracakları için, tavanın içini tıklım tıklım doldurmamalı, ancak iki seferde pişirilebilecek kadar tavaya hamur atmalıdır.)

4) Hamurların şekillendirilmesi sona erince, tavayı orta harareteki ateşe oturtarak, hamurlar bir parça kabarır bir hal aldıktan sonra harareti arttırmak suretile hamurların evvelâ bir, sonra da diğer tarafları penbemsi bir renk alıncaya kadar kızartmalı, sonra da her iki tarafları kızarmış hamurları bir delikli kepçe ile iyice süzülmüş olarak, yağdan çıkara-

rak şuruba atmak suretile hamurları iki seferde pişirmeli ve on beş dakika sonra da tatlıları şuruptan tabağa alarak servis yapmalıdır. (Hamurları pişirirken tavayı daima sallamalıdır. Bir de tavaya ikinci parti hamurları atmadan tavadaki yağın muhakkak surette ılınması lâzımdır.)

43 — VEZİR PARMAĞI

85 gram eritilmiş sadeyağ (1¼ kahve fincanı)
350 » su (5 kahve fincanı)
225 » un (4½ kahve fincanı)
2 adet bütün yumurta
1 » yumurta sarısı
1 kahve kaşığı tuz

Kızartmak için :
280 gram vejetalin veya rafine zeytinyağı (1¼ bardak)

Şurubu :
500 gram toz şekeri (2 bardak)
435 » su (1.3/4 bardak)
1 tatlı kaşığı limon suyu

Not: Vezir parmağı, kadın göbeği gibi yuvarlak ve ortası delik olacak yerde, hamura parmak biçiminde uzun şekiller verdirmek suretile (41) numarada tarif edildiği veçhile aynen kadın göbeği tatlısı gibi hazırlanmalı ve pişirmelidir. (Vezir parmağını (42), (40), ve (39) numaralardaki tulumba tatlıları ve diğer tertip kadın göbeği hamurlarile de yapmak mümkündür.)

44 — DİLBER DUDAĞI

85 gram eritilmiş sadeyağ (1¼ kahve fincanı)
380 » su (5 kahve fincanı)
225 » un (4½ kahve fincanı)
2 adet bütün yumurta
1 » yumurta sarısı
1 kahve kaşığı tuz

Kızartmak için :
280 gram vejetalin veya rafine zeytinyağı (1¼ bardak)

Şurubu :
500 gram toz şekeri (2 bardak)
435 » su (1.3/4 bardak)
1 tatlı kaşığı limon suyu

Not: Dilber dudağı, kadın göbeği gibi, yuvarlak ve ortası delik olacak yerde, hamura dudak biçiminde şekiller verdirmek suretile (dudak biçiminde şekil verdirmek için; ceviz büyüklüğünde koparılmış hamurları zeytinyağlanmış avuç içinde yuvarladıktan sonra ivice bastırmak suretile yassıltmalı sonra da yassıltmış olduğumuz bu hamurları ikiye katlayarak dudak şekli verdirmelidir.) (41) numarada tarif edildigi veçhile aynen kadın göbeği tatlısı gibi hazırlamalıdır. (Dilber dudağını (42), (40) ve (39) numaralardaki tulumba tatlıları ve diğer tertip kadın göbeği hamurlarile de yapmak mümkündür.)

45 — HURMA TATLISI

85 gram eritilmiş sadeyağ (1¼ kahve fincanı)
100 » küllü su (1¼ kahve fincanı)
240 » un (4 3/4 kahve fincanı)
1 kahve kaşığı tuz

Kızartmak için:
330 gram vejetalin veya rafine zeytinyağı (1½ bardak)

Şurubu :
325 gram toz şekeri (1¼ bardak)
250 » su (1 bardak)
1 tatlı kaşığı limon suyu

1 — Bir tencereye bir bir çeyrek bardak toz şekeri, 1 bardak su ile 1 tatlı kaşığı da limon suyu koyarak tencereyi ateşe oturtmalı ve karıştırmak suretile de şekerin su içinde erimesini temin ettikten sonra şurup koyuca bir kıvama gelinceye kadar aşağı yukarı on dakika kendi halinde kaynamaya bırakmalı, sonra da tencereyi ateşten alarak, şurubun iyice soğuması için bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra başka bir tencereye eritilmiş olmak üzere, bir bir çeyrek kahve fincanı sadeyağ koyarak, yağı yakmadan hafifçe kızdırmalı, sonra da kızdırılmış bu yağa, bir bir çeyrek kahve fincanı küllü su ile 1 kahve kaşığı da tuz ilâve ederek yağlı suyu kuvvetlici ateşte telle karıştırmak suretile ancak bir taşım kaynatmalıdır. (Yağa küllü su katıldığında, yağlı su köpürür ve beyaz bir renk alır.)

3 — Yağlı su bir taşım kaynayınca, tencereyi ateşten alarak buna, ancak dört beş dakika sonra, elenmiş dört üç çeyrek kahve fincanı da un ilâve etmeli ve iyice karıştırmak suretile bunları hamur yapmalı. (Hamur ele yapışmadan şekillendirilebilecek sıkılıkta olmalıdır, fazla yumuşak hamuru şekillendirmek kabil olmayacağı gibi, fazla sıkıca olanlar da çatlarlar.) sonra elde edilen bu hamuru, hamur açılan tahtada iki el ile bastırarak yuvarlamak suretile (şekil: 9) az uzattıktan sonra, uzatılmış bu hamuru iri fındık büyüklüğünde parçalara kesmeli sonra da kesilen her bir parça küçük hamuru iki avuç içinde yuvarlamak suretile bütün küçük hamurları toparlak bir hale getirmelidir.

4 — Sonra bu yuvarlak hamurları teker teker alarak, bunları kalın delikli bir kalburun telleri üstüne bastırarak yarım parmak inceliğinde yassıltıktan sonra, eleğin üstündeki bu yassı hamurların bir taraflarını diğer tarafın üstlerine doğru sararcasına kıvırarak bunları hurma şekline sokmalı (Şekil: 2) sonra da, hurma şeklindeki bu hamurları içinde ılık bir halde bir buçuk bardak vejetalin veya rafine zeytinyağı olan tavaya atmalıdır. (Hamurları kalbur teli üstünde yassıltmaktaki maksat, hamurların sırtlarının tırtıllı bir hal alması içindir. Binaenaleyh kalbur bulunmadığı takdirde, hamurların üstlerine tırtıl izi bırakabilecek sepet veya

herhangi bir âlet mükemmelen kalbur vazifesi görebilir, bir de şekillendirmiş olduğumuz bu hamurları katiyen sıcak yağa atmamak lâzım geldiği gibi, ayni zamanda hamurlar pişerken kabaracakları için tavayı tıklım tıklım doldurmamalı. tatlıyı ancak iki seferde pişirmelidir.)

5 — Hamurların şekillendirilmeleri sona erince, tavayı orta hararetteki ateşe oturtarak hamurların evvelâ bir sonra da diğer tarafları nar gibi oluncaya kadar kızartmalı, sonra da her iki tarafları kızarmış bu hamurları bir delikli kepçe ile iyice süzülmüş olarak yağdan çıkararak, şuruba atmak suretile bütün hamurları iki seferde pişirmeli, ve on beş dakika sonra tatlıları şuruptan alarak servis yapmalıdır. (Hamurları tavada bir çatalla gayet itinalı bir surette teker teker çevirmeli, aksi takdirde hamurların dağılmasına sebebiyet verilmiş olur. Bir de tavaya ikinci parti hamurları atmadan tavadaki yağın muhakkak surette ılınması lâzımdır).

Küllü suyun hazırlanması: Bir tencereye 1 bardak elenmiş kül ile 4 bardak su koyarak kuvvetli ateşte bunları on dakika kaynatmalı sonra da kabı ateşten alarak küller kabın dibine çöküp te suyun iyice durulması için bunları üç, beş saat bir tarafa bırakmalı sonra da kabı hiç oynatmadan durulmuş suyun üstünden ancak 1 bardak su alarak bunu bir tülbentten geçirmek suretile iyice süzmeli sonra da süzülmüş olan bu sudan ancak 100 gram yâni, bir bir çeyrek kahve fincanı su ölçerek kullanmalıdır.

46 — BADEMLİ HURMA TATLISI

100 gram eritilmiş sadeyağ (1½ kahve fincanı)
400 » süt (5¼ kahve fincanı)
15 » toz şekeri (½ çorba kaşığı)
250 » un (5 kahve fincanı)
75 » iç badem (1¼ kahve fincanı)
3 adet yumurta
1 kahve kaşığı tuz

Kızartmak için :
330 gram vejetalin veya rafine zeytinyağı (1½ bardak)

Şurubu :
500 gram toz şekeri (2 bardak)
425 » su (1.3/4 bardak)
1 tatlı kaşığı limon suyu

1 — Bir tencereye 2 bardak toz şekeri, bir üç çeyrek bardak su ile bir tatlı kaşığı da limon suyu koyarak, tencereyi ateşe oturtmalı ve karıştırmak suretile de şekerin su içinde erimesini temin ettikten sonra, şurup, koyuca bir kıvama gelinceye kadar aşağı yukarı on beş dakika kendi halinde kaynamaya bırakmalı sonra da tencereyi ateşten alarak, şurubun iyice soğuması için bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra bir kaba, bir bir çeyrek kahve fincanı iç badem ile 1 bar-

dak da su koyarak, su ancak kaynar bir hal alıncaya kadar bademleri haşlamalı ve kabı ateşten alarak suyunu döktükten sonra bademlerin iç kabuklarını ayıklamalı, sonra da kabukları ayıklanmış bademleri ya fırına sürmek veyahutta tavada kavurmak suretile bademlerin hafifce penbemsi ve kuru bir hal almalarını temin etmeli sonra da bunları ince dişli badem veya et makinesinden bir defa geçirerek bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Bunu müteakip, küçükce bir tencereye eritilmiş olmak üzere bir buçuk kahve fincanı sadeyağ koyarak yağı hafifce kızdırmalı, sonra da kızdırılmış bu yağa, beş bir çeyrek kahve fincanı süt, yarım çorba kaşığı toz şeker ile 1 kahve kaşığı da tuz ilâve ederek yağlı sütü kaynamaya bırakmalı, süt kaynayınca buna, birden dökmek suretile 5 kahve fincanı da has un katarak azaltılmış ateş üstünde hızlıca karıştırmak suretile bunları hamur haline getirmeli sonra da bu hamuru, ortadan daha az hararetteki ateşte bir tahta kaşıkla iyice bastırmak ve ikide bir tencerede çevirmek suretile 20 dakika kadar pişirmeli ve tencereyi ateşten alarak hamuru ılınmaya bırakmalıdır.

4 — Hamur ılınınca buna 3 adet bütün yumurta ile az kavurmuş ve makineden geçirmiş olduğumuz bademleri de ilâve ederek aşağı yukarı 8 - 10 dakika kadar yoğurmak suretile yumurta ve bademleri hamura yedirmeli, sonra da elde edilen bu hamurdan küçükce ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak bunları kalın delikli bir kalburun telleri üstüne bastırarak, yarım parmak inceliğinde yassılttıktan sonra, eleğin üstündeki bu yassı hamurların bir taraflarını diğer tarafların üstlerine doğru sararcasına kıvırarak bunları hurma şekline sokmalı (Şekil: 2) sonra da hurma şeklindeki bu hamurları, içinde ılık bir halde bir buçuk bardak vejetalin veya rafine zeytinyağı olan tavaya atmalıdır. (Hamurları kalbur teli üstünde yassıltmaktaki maksat, hamurların tırtıllı bir hal alması içindir, binaenaleyh, kalbur bulunmadığı takdirde, hamurların üstlerinde tırtıl izi bırakabilecek sepet veya herhangi bir âlet mükemmelen kalbur vazifesini görebilir, bir de şekillendirmiş olduğumuz bu hamurları katiyen sıcak yağa atmamak icabettiği gibi, aynı zamanda hamurlar pişerken kabaracakları için tavayı tıklım tıklım doldurmamalı, tatlıyı ancak iki seferde pişirmelidir.)

5 — Hamurların şekillendirilmeleri sona erince tavayı orta hararetteki ateşe oturtarak, hamurların evvelâ bir sonra da diğer tarafları nar gibi oluncaya kadar kızartmalı, sonra da her iki tarafları kızarmış bu hamurları, bir delikli kepçe ile iyice süzülmüş olarak yağdan çıkararak şuruba atmak suretile bütün hamurları iki seferde pişirmeli ve 20 dakika sonra da tatlıları şuruptan alarak servis yapmalıdır. (Tavaya ikinci parti hamuru atmadan tavadaki yağın muhakkak surette ılınması lâzımdır.)

47 — LALANGA

100 gram un (2 kahve fincanı)
38 » su (3/4 kahve fincanı)
37 » limon suyu (3/4 kahve fincanı)
1 çorba kaşığı gazoz
1 » » zeytinyağı
1 adet bütün yumurta
½ kahve kaşığı tuz

Kızartmak için :
250 gram rafine zeytinyağı (1 bardak)

Şurubu :
300 gram şeker (1¼ bardak)
250 « su (1 bardak)
1 tatlı kaşığı limon suyu

1 — Bir tencereye bir bir çeyrek bardak toz şeker, 1 bardak su ile 1 tatlı kaşığı limon suyu koyarak tencereyi ateşe oturtmalı ve karıştırmak suretile de şekerin su içinde erimesini temin ettikten sonra şurup koyuca bir kıvama gelinceye kadar aşağı yukarı 10 dakika kendi kendine kaynamaya bırakmalı sonra da tencereyi ateşten alarak şurubun iyice soğuması için bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Bunu müteakip küçükçe bir kaba, elenmiş 2 kahve fincanı un, 1 adet bütün yumurta, yarım kahve kaşığı tuz, 1 çorba kaşığı zeytinyağı 1 çorba kaşığı gazoz, üç çeyrek kahve fincanı limon suyu koyduktan sonra çatalla hızlıca vurmak suretile bunları birbirlerile halletmeli sonra da bu mahlûta azar azar olmak üzere üç çeyrek kahve fincanı da su ilâve ederek karıştırmak suretile mahlûtu boza koyuluğunda suluca bir bulamaç yapmalı ve bir tarafa bırakmalıdır. (Bir şişe gazozu açarak bundan 1 çorba kaşığı almalı ve una katmalıdır, lalanga hamuruna gazoz katmadan da yapmak mümkündür fakat gazoz konulduğunda lalanganın bozulması ihtimali nisbeten azalmaktadır.)

3 — Bunu müteakip altı gayet düz ve muntazam büyükçe bir tavaya 1 bardak rafine zeytinyağı koyarak iyice kızdırmalı sonra kızdırılmış olan bu yağı hafif ateş üstündeki başka bir kaba döktükten sonra tavayı tekrar hafif ateşe oturtmalı ve ateş üstündeki yağsız bu tavaya bir tarafa bırakmış oldığumuz suluca lalanga hamurundan kaşık kaşık alarak birer lira büyüklüğünde yuvarlaklar dökmeli sonra da içinde hamurlar bulunan tavaya diğer kap içindeki az kızgın zeytinyağından kepçe kepçe (zeytinyağını tavadaki hamurların yanlarından dökmek suretile ilâve etmelidir) ilâve etmek ve tavayı hafif hafif sallamak suretile hamurların kabarmasını ve evvelâ bir sonra da diğer tarafları olmak üzere her iki taraflarının da kızarmasını temin etmelidir. (Orta büyüklükteki bir tava içinde ancak 3 ilâ 5 adet lalanga hamuru döküldüğüne göre 2 kahve fincanı un ile hazırlanmış olan lalanga hamurunu ancak üç veya dört defada pişirmek mümkündür.)

4 — Bilâhare kabarmış ve üstleri kızarmış olan lalangaları bir delikli kepçe ile tabağa alarak ancak servis edildiği zaman üstlerine hazırlamış olduğumuz soğuk şurubu dökmeli ve servis yapmalıdır.

48 — LOKMA

200 gram un (4 kahve fincanı)
200 » su (2.3/4 kahve fincanı)
20 » tereyağ (1 silme çorba kaşığı)
30 » bira mayası
1 kahve kaşığı tuz

Kızartmak için :
220 gram vejetalin veya rafine zeytinyağı (1 bardak)

Şurubu :
420 gram toz şekeri (1.3/4 bardak)
375 » su (1½ bardak)
1 tatlı kaşığı limon suyu

1 — Bir tencereye bir üç çeyrek bardak toz şekeri, bir buçuk bardak su ile 1 tatlı kaşığı da limon suyu koyarak orta hararetteki ateşte karıştırmak suretile şekerin su içinde erimesini temin etmeli sonra da, şurup koyuca bir kıvama gelinceye kadar aşağı yukarı on beş dakika kaynatmalı sonra da ateşten alarak soğumaya bırakmalıdır.

2 — Bunu müteakip, diğer bir tencereye, elenmiş 4 kahve fincanı un koyduktan sonra, unun ortasını havuz gibi açmalı, sonra açılan bu yere 30 gram bira mayası, 1 çorba kaşığı erimiş halde tereyağ, 1 kahve kaşığı tuz ile azar azar olmak üzere, iki üç çeyrek kahve fincanı da su katarak hepsini iyice karıştırmak suretile bunları bulamac bir hamur yapmalı, sonra da bu hamuru, tenceresile, mangal altı, soba yanı gibi sıcakca bir yerde aşağı yukarı bir saat kadar dinlendirerek, hamurun hafifce kabarmasını temin etmelidir. (Bazan maya kuvvetli olur ve hamuru pek az zamanda iyice kabartır, o takdirde bir saat beğlemeğe lüzum yoktur, bir de mayayı unun havuz gibi açılmış yerinde su ile iyice ezdikten sonra una karıştırarak hamur yapmalıdır, aksi takdirde mayanın bulamaç hamur içinde top top kalmak ihtimali vardır.)

4 — Hamur kabarınca bundan avuç ile alarak sıkmalı, ve baş parmak ile ikinci parmak arasından fırlayan hamurdan, suya sokup çıkarmak suretile hafifce ıslatılmış madenî bir kaşık ucu ile fındık büyüklüğünde küçük hamurlar keserek (Şekil: 3) (her hamur alışta kaşığı hafifce ıslatmalıdır.) içinde kızdırılmış 1 bardak vejetalin veya rafine zeytinyağı olan kuşaneye, her defasında 7-8 taneden fazla olmamak üzere atmalı ve hamurlar kabarıpta pek az pembemsi bir renk alıncaya kadar bunları, arada bir karıştırmak suretile az pişirmeli, sonra da az pişmiş bu hamurları delikli kepçe ile iyice süzülmüş olarak bir tabağa almalı ve ikinci parti hamurları atmak suretile bütün hamurları üç veya dört seferde az pişirmelidir.

4 — Hamurların az pişirilerek tabağa alınması sona erince bunları yine üç veya dört seferde olmak üzere tekrar kuşanedeki kızgın yağa atarak, az pişirmiş olduğumuz bu lokmaların her bir tarafları iyice penbeleşinceye kadar bunları arada bir delikli kepçe ile karıştırmak suretile iyice pişmelerini temin etmeli sonra da delikli kepçe ile iyice süzülmüş olarak, yağdan çıkararak, bir tarafa bırakmış olduğumuz şuruba atmak ve diğer parti hamurları pişirmek suretile bütün lokmaları böylece pişirmeli, şuruplamalı ve tabağa alarak servis yapmalıdır.

49 — SARAY LOKMASI

250 gram un (5 kahve fincanı)
50 » tereyağ (3/4 kah. fin.)
60 » ılık su (3/4 kah. fin.)
140 » ayrıca ılık su (2 ½ K. F.)
30 » bira mayası
½ kahve kaşığı tuz

Kızartmak için :
220 gram vejetalin veya rafine zeytinyağı (1 bardak)

Şurubu :
500 gram toz şekeri (2 bardak)
500 » su (2 bardak)
1 tatlı kaşığı limon suyu

1 — Bir tencereye 2 bardak toz şeker, 2 bardak su ile 1 katlı kaşığı da limon suyu koyarak orta hararetteki ateşte karıştırmak suretile şekerin su içinde erimesini temin etmeli sonra da şekerli suyu on beş dakika kaynatmak suretile koyuca bir şurup yapmalı ve soğumaya bırakmalıdır.

2 — Diğer taraftan da bir tencereye 5 kahve fincanı unun üçte birini koyduktan sonra ortasını havuz gibi açmalı ve açık olan bu yere 30 gram bira mayası ile, azar azar olmak üzere üç çeyrek kahve fincanı da ılık su katarak karıştırmak suretile bunları hamur yapmalı sonra da bu hamur tenceresini soba yanı veya mangal altı gibi sıcakça bir yere koyarak 35-40 dakika arasında mayalanarak kabarmasını temin etmelidir. (Unun havuz gibi açık yerinde mayayı su ile iyice ezdikten sonra una karıştırarak hamur yapmalıdır, aksi takdirde mayanın hamur içinde top top kalmak ihtimali vardır.)

3 — Mayalı hamur kabarınca buna geri kalan üçte iki un, üç çeyrek kahve fincanı erimiş tereyağ ile yarım kahve kaşığı tuz ve 2 kahve fincanı daha ılık su ilâve ederek karıştırmak ve iyice yoğurmak suretile bunları özlü ve suluca bir hamur yapmalı, sonra elde edilen bu hamuru, mangal altı, soba yanı gibi sıcakça bir yerde tekrar bir saat daha bırakmak suretile mayalanarak kabarmasını temin etmelidir.

4 — Hamur kabarınca bundan avuç ile alarak sıkmalı, baş parmak ile ikinci parmak arasından fırlayan hamurdan suya sokup çıkarmak suretile hafifce ıslatılmış madenî bir kaşık ucu ile ancak fındık büyüklüğünde hamurlar keserek (Şekil: 3) (her hamur alışta kaşığı hafifce ıslatmalı-

dır.) içinde kızdırılmış 1 bardak vejetalin veya rafine zeytinyağı olan kuşaneye, her seferinde 7-8 taneden fazla olmamak üzere atmalı ve küçük hamurlar kabarıpta az penbemsi bir renk alıncaya kadar, arada bir karıştırmak suretile az pişirmeli ve bu az pişmiş hamurları delikli bir kepçe ile iyice süzülmüş olerak bir tabağa almalı ve ikinci parti hamurları atmak suretile bütün hamurları üç veya dört seferde az pişirmelidir.

5 — Hamurların az pişirilerek tabağa alınması sona erince bunları tekrar üç veya dört seferde olmak üzere, kuşanedeki kızgın yağa atarak, az pişirmiş olduğumuz bu lokmaların her bir tarafları iyice penbeleşinceye kadar, arada bir delikli kepçe ile karıştırmak suretile iyice pişmelerini temin etmeli sonra da bunları delikli bir kepçe ile iyice süzülmüş olarak yağdan çıkararak bir tarafa bırakmış olduğumuz şuruba atmak ve diğer parti hamurları pişirmek suretile bütün lokmaları böylece pişirmeli, şuruplamalı ve bir tabağa alarak servis yapmalıdır.

50 — LİMON TATLISI

150 gram un (3 kahve fincanı)
100 » limon suyu (1¼ kahve fincanı)
6 adet yumurta
2 silme kahve kaşığı karbonat
½ kahve kaşığı tuz

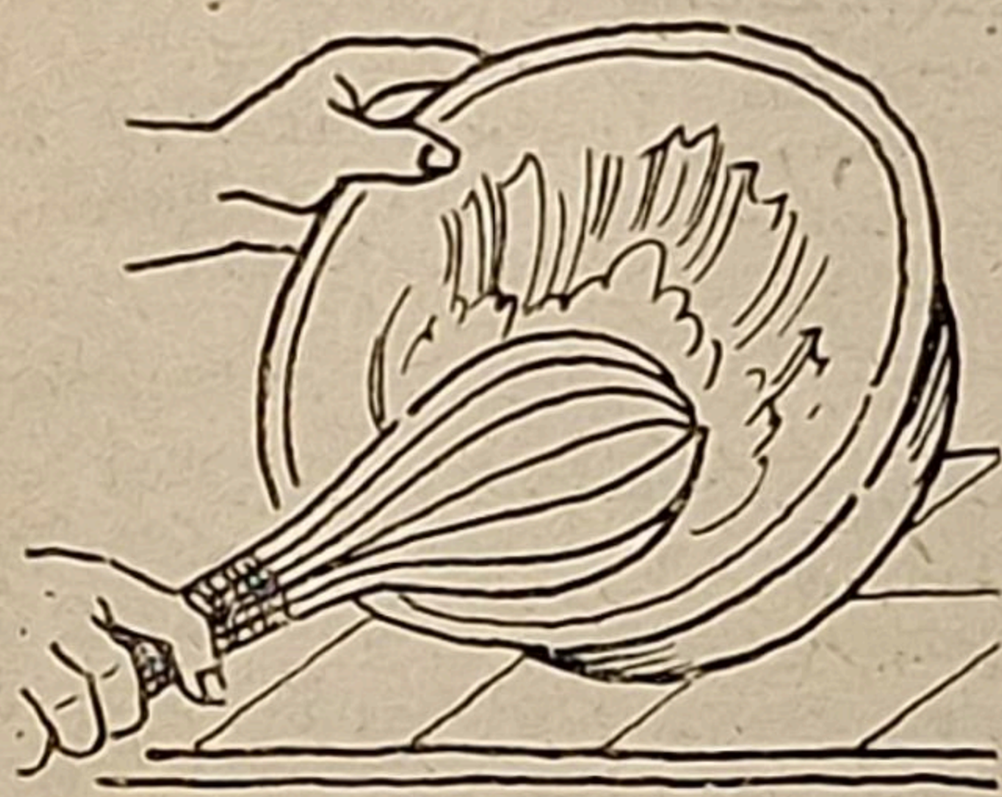
Kızartmak için :
220 gram vejetalin veya rafine zeytinyağı (1 bardak)

Şurubu :
400 gram toz şeker (1.3/4 bardak)
500 » su (2 bardak)

1 — Bir tencereye bir üç çeyrek bardak toz şekeri ile 2 bardak da su koyarak bunları bir tasım kaynatmak suretile orta koyulukta bir şurup yapmalı ve şurubu soğutmaya bırakmalıdır.

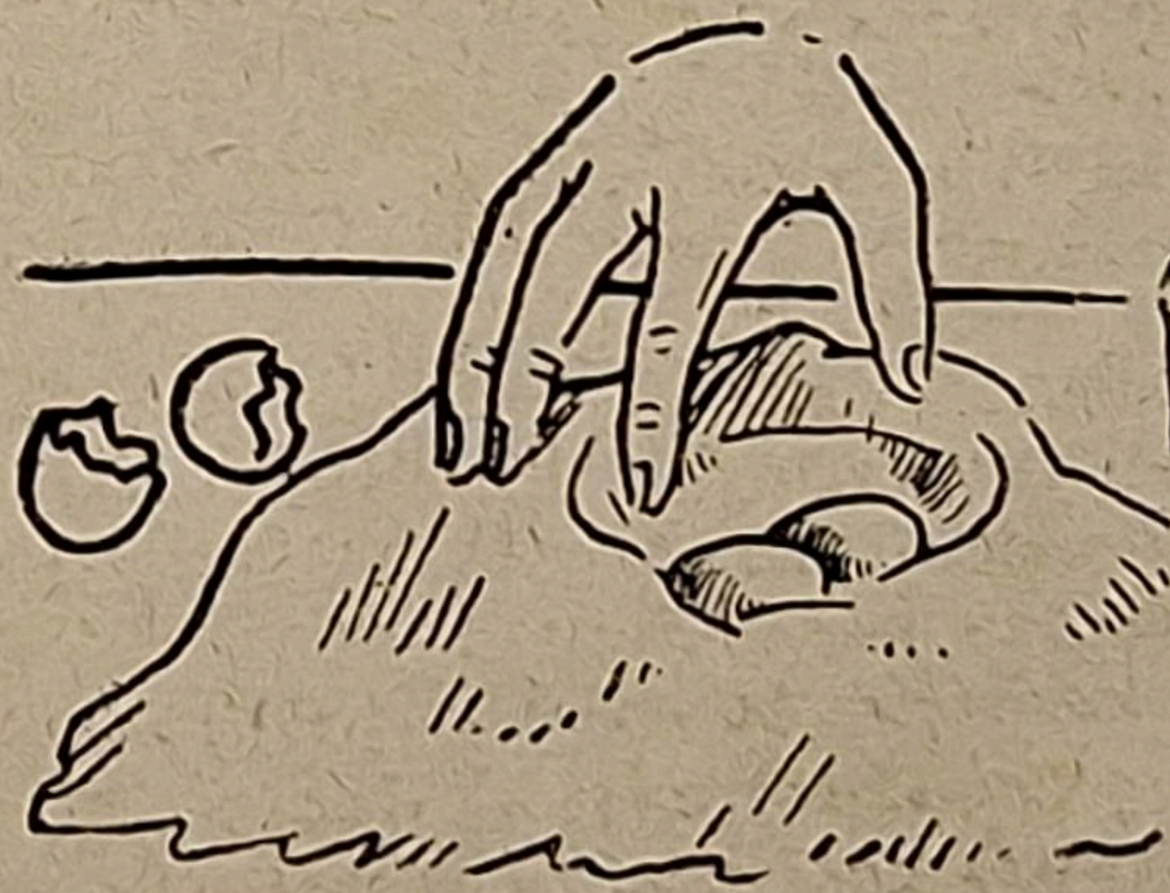
2 — Sonra orta büyüklükte bir tencereye 6 adet bütün yumurta kırarak bunları telle 2 dakika kadar döğdükten sonra döğülmüş bu yumurtalara bir bir çeyrek kahve fincanı da limon suyu ilâve etmeli sonra da bunları 2 dakika daha döğdükten sonra bu mahlûta 3 kahve fincanı da elenmiş un, 2 silme küçük kahve kaşığı karbonat ile yarım kahve kaşığı da tuz ilâve ederek iyice karıştırmak suretile bunları birbirlerile hallet-melidir.

3 — Sonra elde edilen bu mahlûttan kaşık kaşık alarak içinde kızdırılmış 1 bardak vejetalin veya rafine zeytinyağı olan tavaya atmalı ve tavayı sallamak suretile hamurların evvelâ bir sonra da diğer tarafları pembemsi bir renk alıncaya kadar kızartmalı (hamurları tavaya atınca ateşin hararetini yarı yarıya kısmalıdır). Sonra da bu hamurları bir delikli kepçe ile iyice süzülmüş olarak tavadan çıkararak soğumaya bırakmış olduğumuz şuruba atmalı, hamurlar soğuduktan sonra bunları bir tabağa alarak servis yapmalıdır.

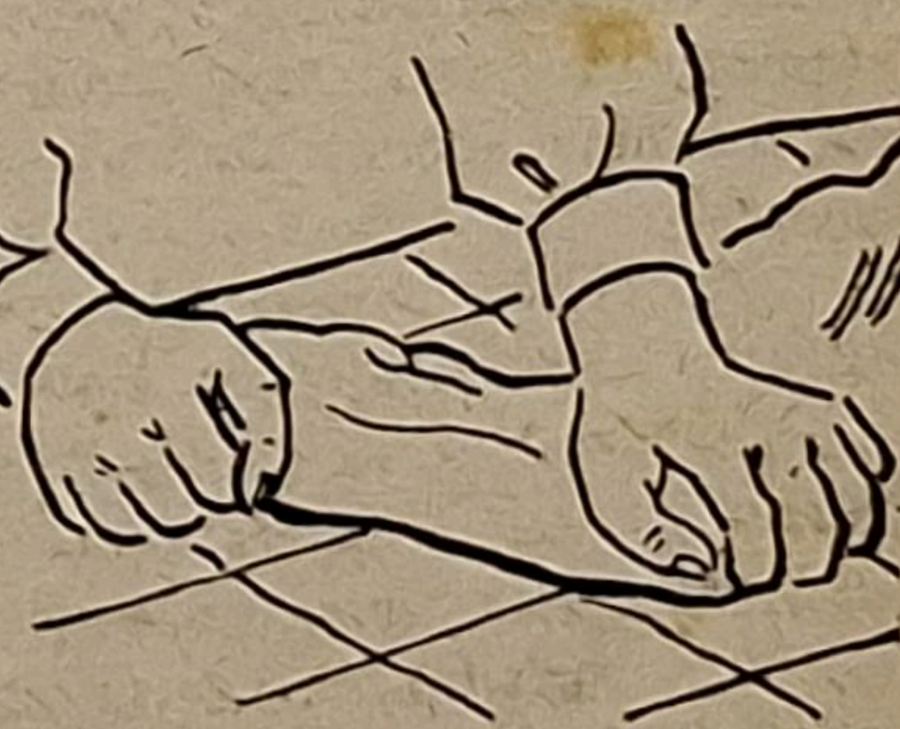


(Şekil 5)
Yumurta sarısı veya aklarının döğülüşünü gösterir resim. (Yalnız akların koyu köpük haline gelmesi için tel ve kabın temiz olması lâzım geldiği gibi ayni zamanda bunları hiç durmadan vurmalı ve yumurta aklarına bir damla bile yumurta sarısı, yağ, zeytinyağ karışmamasına dikkat etmelidir.)

(Şekil 6)
Koyu köpük halinde yumurta akının tel üstünde durur bir vaziyette görünüşü. (Yumurta aklarının içine yumurta sarısı, yağ veya zeytinyağ karıştığı takdirde aklar kesilir ve koyu köpük haline gelmezler.)



(Şekil 7)
Unun ortasının havuz gibi açılışı.



(Şekil 8)
Yoğurmak suretile hamur yapılışı.

51 — FRANCALA TATLISI

500 gram bayatça francalâ (1 adet)
500 » süt (2 bardak)
7 adet yumurta

Kızartmak için :

220 gram vejetalin veya rafine zeytinyağı (1 bardak)

Şurubu :

500 gram toz şekeri (2 bardak)
425 » su (1.3/4 bardak)
1 tatlı kaşığı limon suyu

Üstüne :

100 gram çekilmiş ceviz (1 bardak)

1 — Bir yayvanca tencereye 2 bardak toz şekeri, bir üç çeyrek bardak su ile 1 tatlı kaşığı da limon suyu koyarak orta hararetteki ateşte karıştırmak suretile şekerin su içinde erimesini temin etmeli, sonra da, şekerli su hafif koyulukta bir şurup haline gelinceye kadar aşağı yukarı on beş dakika kendi halinde kaynamağa bırakmalı, sonra da tencereyi ateşten alarak şurubun iyice soğuması için bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Beş yüz gramlık bayatça 1 adet francalânın kabuklarını traş edercesine ince aldıktan sonra, kabuksuz bu francalâyı, birer santim yâni, yarımşar parmak inceliğinde dilimlere kesmeli sonra da kesilen bu dilimleri bir yayvanca kap içindeki 2 bardak soğuk süte atmak ve ancak iki üç dakika kadar sütte bırakmak suretile hafifçe ıslatmalı sonra da ıslatılmış bu dilimleri sütten alarak az sıkmak suretile çekmiş oldukları fazla sütün çıkmasını temin etmelidir.

3 — Sonra, sütte ıslatılmış ve sıkılmış bu ekmekleri teker teker alarak bir kuşane veya sahan içinde, sarı ve beyazı ancak birbirlerile karışmış bir hal alıncaya kadar, iki üç defa çırpılmış, 7 adet yumurtaya batırmak suretile iyice yumurtaya bulamalı, sonra da yumurtaya bulanmış her dilimi, içinde kızdırılmış 1 bardak vejetalin veya rafine zeytinyağı olan tavaya atarak, ekmeklerin evvelâ bir sonra da diğer tarafları pembemsi bir renk alıncaya kadar bunları iki veya üç seferde kızartmalı, sonra da, kızarmış her bir ekmeği bir delikli kepçe ile iyice süzülmüş olarak tavadan çıkararak, hazırlamış olduğumuz soğuk şuruba atmalı ve şurupta ancak 6-7 dakika kadar bıraktıktan sonra tabağa almalı, üstlerine çekilmiş ceviz serpilmiş olarak servis yapmalıdır.

Not: Tatlı, aşağı yukarı dört köşe şekilde olan kalıp francalâsile yapılacak olursa daha şekilli ve hepsi ayni boyda olur.

52 — DÖĞÜLMÜŞ EKMEK TATLISI

110 gram galeta tozu veya döğülmüş ekmek (1 tepeleme bardak)
6 adet yumurta
1 silme kahve kaşığı karbonat

Şurubu :

500 gram toz şekeri (2 bardak)
500 » su (2 bardak)
1 tatlı kaşığı limon suyu

Kızartmak için :

275 gram vejetalin veya rafine zeytinyağı (1¼ bardak)

1 — Bir tencereye 2 bardak toz şekeri, 2 bardak su ile 1 tatlı kaşığı limon suyu koyarak bunları on dakika kadar kaynatmak suretile şurup yapmalı, sonra soğumaya bırakmalıdır.

2 — Diğer taraftan başka bir tencereye 6 adet bütün yumurta kırarak bunları bir kaç defa karıştırdıktan sonra yumurtalara 1 tepeleme dolu bardak fırınlanmış sonra da havanda döğülerek irmik haline getirilmiş ekmek veya galeta tozu ile 1 silme kahve kaşığı da karbonat ilâve ederek tekrar karıştırmak şuretile bunları koyuca bir bulamaç haline getirmelidir.

3 — Sonra elde edilen bu bulamaçtan birer çorba kaşığı dolusu alarak bunları içinde kızdırılmış bir bir çeyrek bardak vejetalin veya rafine zeytinyağ olan bir tava veya kuşaneye atmalı, sonra da hamurların evvelâ bir , sonra da diğer tarafları penbemsi bir renk alıncaya kadar bunları orta hararetteki ateşte iki veya üç seferde olmak üzere kızartmalıdır.

4 — Sonra kızartmış olduğumuz lokma şeklinde bu ekmekleri bir delikli kepçe ile tavadan alarak soğuk şuruba atmalı ve soğuduktan sonra da bunları tabağa alarak servis yapmalıdır.

Döğülmüş ekmeğin yapılışı: Gayet ince dilimlere kesilmiş ekmeklerin üstleri nar gibi oluncaya kadar fırıladıktan sonra bunları üç dört gün kadar bir tarafta bırakmalı sonra da bunları havanda döğerek galeta haline getirdikten sonra kullanmalıdır.

53 — SERVER PAŞA TATLISI

200 gram iç francalâ (500 gramlık ½ adet)
400 » süt (1.3/4 bardak)
60 » tereyağı (3 silme çorba kaşığı)
3 adet küçük yumurta
1 çorba kaşığı toz şekeri

Şurubu :
300 gram toz şekeri (1¼ bardak)
250 » su (1 bardak)
1 tatlı kaşığı limon suyu

1 — Bir tencereye, kabukları çıkarılmış ve yarım parmak boyunda küçük parçalara doğranmış veya didiklenmiş yarım adet bayatça francalâ içi koyarak üstlerine bir üç çeyrek bardak soğuk süt ilâve etmeli ve hepsini iyice bir karıştırdıktan sonra ekmeklerin iyice sütü çekmesi için, bunları yarım saat kadar bir tarafa bırakmalıdır (ekmeklerin kabukları çıkarıldıktan sonra, 200 gram gelmelidir, sonra da ekmekler fazla katılaşmamış olmak şartile bir günlük kadar bayatlatılmış olması şayanı tavsiyedir).

2 — Yarım saat sonra sütü iyice çekmiş olan ekmekleri avuç ile iyi-

ce mıncıklamak suretile ekmeklerin iyice ezilerek ufalanmalarını temin etmeli, sonra da ufalanmış bu ekmeklere sırasile 3 adet küçük yumurta, 1 çorba kaşığı toz şekeri ile 3 silme çorba kaşığı da tereyağ ilâve ederek hepsini 5 dakika kadar avuç ile mıncıklamak suretile bunların iyice birbirlerile hallolmasını temin etmelidir. (Mıncıklandıktan sonra içlerinde ekmek pütürükleri görünmemelidir. Bir de tereyağını yumuşattıktan veya erittikten sonra katmalıdır).

3 — Sonra bu mahlûtu, içi hafifçe yağlanmış bir tepsiye bir buçuk parmak kalınlığında döktükten sonra, tepsiyi orta harareteki fırına sürerek, mahlûtun alt ve üstü iyice penbe bir renk alıncaya kadar aşağı yukarı bir saat pişmeye bırakmalıdır (tepsideki mahlûtun alt ve üstünün iyice kızarması lâzımdır. Bir de kabarmaması lâzım gelen bu hamurun, bazan fırında bir tarafı kabarır daha doğrusu şişer. O takdirde şişen tarafın üstünü bir bıçakla delercesine az kesmek suretile hamurun tekrar sinişmesini temin etmelidir.)

4 — Hamur fırından çıkacağına yakın bir kaba bir bir çeyrek bardak toz şekeri, 1 bardak su ile 1 tatlı kaşığı da limon suyu koyarak ateşte karıştırmak suretile şekerin su içinde erimesini temin etmeli sonra da şurubu 15 dakika kaynattıktan sonra bu koyu ve sıcak şurubu fırından sıcak sıcak çıkarmış olduğumuz tepsideki tatlının üstüne dökmeli ve tatlı iyice soğuduktan sonra dört köşe veya baklava biçiminde şekillere kesmeli ve servis yapmalıdır.

54 — LOR PEYNİRİ TATLISI

500	gram	lor peyniri
50	»	tereyağı (3/4 kahve fincanı)
50	»	toz şekeri (3/4 kahve fincanı)
20	»	un (½ dan az eksik kahve fincanı)
20	»	irmik (½ dan az eksik kahve fincanı)
4	adet	yumurta sarısı
1	silme kahve kaşığı	karbonat

Şurubu :

750	gram	toz şekeri (3 bardak)
625	»	su (2½ bardak)

1 — Bir tencereye 4 adet yumurta sarısı ile üç çeyrek kahve fincanı toz şekeri koyduktan sonra bunları telle beş dakika kadar döğmelidir.

2 — Sonra bu şekerli yumurta sarılarına sırasile, 1 silme kahve kaşığı karbonat, erimiş fakat soğuk bir halde üç çeyrek kahve fincanı tereyağı ile, kalbur veya kalınca delikli bir süzgeçten geçirilmek suretile iyice ufalanmış 500 gram lor peynirini ilâve ettikten sonra hepsini bir kaç defa karıştırmalı sonra da bunlara yarım kahve fincanından az eksik ince

irmik ile yarım kahve fincanından az eksik de un katarak tekrar bir kaç defa karıştırmak suretile bunları iyice birbirlerile halletmelidir.

3 — Bilâhare elde edilen bu hamuru, içi hafifce yağlanmış bir fırın tepsisine birer parmak fâsıla ile bir sıkma torbası veya kaşıkla irice ceviz büyüklüğünde muntazam bir şekilde yuvarlaklar sıraladıktan sonra, hamurların alt ve üstleri iyice penbe bir renk alıncaya kadar orta hararetteki fırında aşağı yukarı 20 - 25 dakika arasında pişirmelidir.

4 — Diğer taraftan bir tencereye 3 bardak toz şekeri ile iki buçuk bardak su koyarak ateş üstünde karıştırmak suretile şekerin erimesini temin ettikten sonra kaynamağa bırakmalı, şurup kaynar bir hal aldıktan sonra on dakika daha kaynatmalı sonra da az koyumsu bir hal almış olan bu kaynar şurubu, fırındaki pişmiş ve kızarmış olan sıcak hamurların üstlerine ilâve ederek tepsinin üstüne bir kapak kapatmalı ve tepsiyi tekrar hafif fırına sürerek, tatlı şurubu iyice çekinceye kadar bunu on beş yirmi dakika daha şurupla pişirmelidir.

5 — Sonra tepsiyi fırından alarak tatlıyı soğumaya bırakmalı ve soğuduktan sonra tabaklara alarak servis yapmalıdır.

Not: Hamurlar bir tepsiye sıkılmak suretile pişirilmiş ise, bunları daha küçük bir tepsiye almalı, iki tepside pişirilmiş ise sıkıştırılmak suretile bir tepsiye alındıktan sonra şurubu verilmeli ve üstlerine kapak kapattıktan sonra tekrar fırına sürerek 20 dakika daha pişirmelidir.

55 — LOR PEYNİR TATLISI (Başka tertip)

500	gram lor peyniri	**Şurubu :**	
85	» tereyağ veya sana (4.3/4 çorba kaşığı)	750	gram toz şekeri (3 bardak)
		625	» su
135	» un (2.3/4 kahve fincanı)	1	tatlı kaşığı limon suyu
2	adet yumurta sarısı		
1	kahve kaşığı karbonat		

1 — Bir tencereye, yumuşatılarak pomat haline getirilmiş dört buçuk silme çorba kaşığı tereyağ veya Sana koyarak telle üç beş defa karıştırdıktan sonra tereyağına 1 çok küçük kahve kaşığı karbonat ile olmak üzere 2 adet de yumurta sarısı katmalı ve her katışta da karıştırmak suretiyle hepsini birbirleriyle halletmeli, sonra da bu mahlûtu; ince bir elekten geçirmek suretiyle bomat haline getirilmiş 500 gram da lor peyniri ilâve ederek tekrar karıştırmak suretile peyniri de mahlûta yedirmelidir.

2 — Sonra bu mahlûta; iki üç çeyrek kahve fincanı da un ilâve ederek, tekrar iyice bir karıştırdıktan sonra bu mahlûttan, ceviz büyüklüğünde parçalar koparmalı ve bunları iki avuç içinde yuvarlamak sonra da

hafifçe bastırmak suretiyle az yassılattıktan sonra bu yassı hamurları bir fırın tepsisine birer parmak ara ile sıralamalı, sonra da tepsiyi orta harareteki fırına sürerek, hamurların üstlerini kızartmadan bunları aşağı yukarı, 30-35 dakika arasında pişirmelidir.

3 — Hamurlar pişmekte iken diğer taraftan da, bir kuşhaneye, üç bardak toz şekeri, iki buçuk bardak su ile bir tatlı kaşığı da limon suyu koyarak karıştırmak suretiyle şekerin erimesini temin ettikten sonra kaynamağa bırakmalı ve şurup kaynar bir hal aldıktan sonra, az koyumsu bir hal alıncıya kadar aşağı yukarı 7-10 dakika arasında tekrar kaynamağa bırkmalı sonra da az koyumsu bir hal almış olan bu şurubu, pişmiş olan hamurlara ilâve ederek üstlerine bir kapak kapatmak suretile soğumaya bırakmalı ve soğuduktan sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

56 — RAMAZANOĞLU TATLISI

200	gram	pirinç (3 kahve fincanı)
1000	»	su (4 bardak)
1000	»	süt (4 bardak)
150	»	toz şekeri (2 kahve fincanı)
50	»	tereyağı (2½ silme çorba kaşığı)
2	adet	yumurta
1		kahve kaşığı tuz

Şurubu :

250	gram	toz şekeri (1 bardak)
185	»	su (3/4 bardak)
1		tatlı kaşığı limon suyu

1 — Bir tencereye taşları ayıklanmış ve bir kaç su yıkanmış 3 silme kahve fincanı pirinç ile 4 bardak da su koyarak, pirinçler iyice lâpamsı bir hal alıncaya kadar haşlamalı sonra da haşlanmış bu pirinçleri süzgeçten geçirmek suretile sularını iyice süzmelidir. (4 bardak suda pirinçler iyice yumuşak bir hal almazlarsa bir miktar daha sıcak su ilâve etmelidir.)

2 — Sonra süzmüş olduğumuz bu pirinçleri bir tencere içinde kaynamakta olan 4 bardak süte atarak bunlara iki buçuk silme çorba kaşığı tereyağ, 2 kahve fincanı toz şekeri ile 1 kahve kaşığı da tuz ilâve etmeli ve pirinçli süt, kaşıktan düşmeyecek bir koyuluğa gelinceye kadar bunları durmadan karıştırmak suretile pişirmeli sonra da tencereyi ateşten alarak mahlûtu iyice soğumaya bırakmalıdır.

3 — Mahlût soğuyunca buna, 2 adet de bütün yumurta katarak karıştırmak suretile yumurtayı da mahlûta yedirdikten sonra bu yumurta ve sütlü pirinç lâpasını içi hafifçe yağlanmış bir tepsiye iki parmaktan daha kalın olmamak üzere muntazam bir şekilde yaymalı ve sonra da tepsiyi orta harareteki fırına sürerek, tatlının alt ve üstü nar gibi pembe bir renk alıncaya kadar kızartmalı sonra da tepsiyi fırından alarak

hamuru tepside dört köşe veya baklava şeklinde kestikten sonra iyice soğumaya bırakmalıdır.

4 — Tatlı soğumakta iken, diğer bir kap veya kuşaneye 1 bardak toz şekeri, üç çeyrek bardak su ile 1 kahve kaşığı da limon suyu koyarak orta harareteki ateşte karıştırmak suretile şekerin su içinde erimesini temin etmeli, sonra da şekerli su az koyumsu bir hal alıncaya kadar bunu kendi halinde aşağı yukarı 10 dakika kadar kaynamaya bırakmalı, sonra da az koyulmuş sıcak şurubu tepsi içinde kesmiş olduğumuz soğuk hamura ilâve etmeli ve tatlı iyice soğuduktan sonra servis yapmalıdır.

57 — İRMİK TATLISI

750 gram süt (10 kahve fincanı)
100 » tereyağı (1 ½ kahve fincanı)
300 » orta incelikte irmik (5½ kahve fincanı)
5 adet yumurta
1 kahve kaşığı tuz

Şurubu :
750 gram toz şekeri (3 bardak)
625 » su (2½ bardak)
2 tatlı kaşığı limon suyu

1 — Bir tencereye 3 bardak toz şekeri, iki buçuk bardak su ile 2 tatlı kaşığı limon suyu koyarak orta harareteki ateşte karıştırmak suretile şekerin su içinde erimesini temin etmeli, sonra da, şekerli su koyumsu bir şurup haline gelinceye kadar, aşağı yukarı on dakika kendi halinde kaynamaya bırakmalı, sonra da tencereyi ateşten alarak şurubu soğumaya bırakmalıdır.

2 — Diğer taraftan başka bir tencereye, 10 kahve fincanı süt, bir buçuk kahve fincanı tereyağ ile 1 kahve kaşığı da tuz koyarak sütü kaynamaya bırakmalı, süt kaynayınca buna, serpmek suretile beş buçuk kahve fincanı da orta incelikte irmik ilâve ederek, sütlü irmik sıkıca bir hamur haline gelinceye kadar orta harareteki ateşte hızlıca karıştırmak suretile aşağı yukarı on dakika pişirmeli sonra da tencereyi ateşten alarak hamuru, hafifçe ılınmaya bırakmalıdır.

3 — Hamur ılınınca buna, 5 adet de yumurta ilâve ederek, iyice yoğurmak suretile yumurtaları hamura yedirmeli, sonra da elde edilen bu hamurdan irice ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak avuç içinde yuvarladıktan sonra, yuvarlanmış bu hamurların üstlerine hafifçe bastırmak suretile bunları yassıltmalı, sonra da her yassıltılmış hamuru birer parmak fâsıla ile içi yağlanmış iki tepsiye sıraladıktan sonra bunları fırına sürerek, hamurların üstleri iyice penbe bir renk alıncaya kadar aşağı yukarı 30 - 35 dakika pişirmelidir.

4 — Sonra her iki tepside pişmiş bu sıcak hamurları yalnız bir tep-

siye alarak üstlerine, soğumaya bırakmış olduğumuz şurubu ilâve etmeli sonra da şuruplu hamurları tekrar fırına sürerek bunları on dakika daha fırında bırakmalı sonra da tepsiyi fırından alarak hamurlar iyice soğuduktan sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

Not: Hamurlar dışarı fırında pişirilecekler ise, eve getirilinceye kadar soğuyacaklarından o takdirde üstlerine sıcak şurup dökmeli sonra da tepsiyi ateşe oturtarak bir beş dakika kadar ateşte bırakmalı sonra da tepsiyi ateşten alarak tatlı soğuduktan sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

58 — İRMİK TATLISI (Başka bir tertip)

500 gram süt (6.3/4 kahve fincanı)
30 » tereyağı (½ kahve fincanı)
200 » irmik (3½ kahve fincanı)
3 adet yumurta
1 kahve kaşığı tuz

Şurubu :
375 gram toz şekeri (1½ bardak)
300 » su (1¼ bardak)
1 tatlı kaşığı limon suyu

Not: Bu tertip irmik tatlısını da reçetemizde gösterilen malzeme ile ve (57) numaradaki tarifimiz veçhile aynen diğer çeşit irmik tatlısı gibi yapmalıdır.

59 — ŞEKERPARE

300 gram un (6 kahve fincanı)
100 » pudra şekeri (2 kahve fincanı)
120 » yağ (2 kahve fincanı)
1 adet yumurta
½ kahve kaşığı karbonat
1 » » tuz
15 adet iç badem (üstüne)

Şurubu :
275 gram toz şekeri (1½ bardak)
300 » su (1¼ bardak)
1 kahve kaşığı limon suyu

1 — Bir tencereye bir buçuk bardak toz şekeri, bir bir çeyrek bardak su ile 1 kahve kaşığı limon suyu koyarak bunları beş dakika kadar kaynatmak suretile orta koyulukta bir şurup yapmalı ve sonra soğumaya bırakmalıdır.

2 — Diğer taraftan başka bir tencereye; 1 adet yumurta ile elenmiş 2 kahve fincanı da pudra şekeri koyarak telle iyice karıştırmak suretile bunları birbirlerile halletmeli, sonra bu şekerli yumurtaya, erimiş fakat soğuk bir halde 2 kahve fincanı da yağ ilâve ettikten sonra bunları telle beş dakika döğmeli sonra da bu mahlûta, 1 kahve kaşığı tuz ile, azar azar

olmak üzere 6 kahve fincanı da un ilâve etmek ve bir taraftan da iyice yoğurmak suretile bunları hamur yapmalıdır.

3 — Sonra elde edilen bu hamurdan, irice ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak bunları evvelâ iki avuç içinde yuvarlamalı sonra da üstlerine hafifçe bastırmak suretile az yassılttıktan sonra bu hamurları, içi hafifçe yağlanmış bir fırın tepsisine birer parmak ara ile sıralamalı sonra da tepsiye sıralamış olduğumuz bu yassı hamurların ortalarına parmak ile bastırmak suretile birer çukur vücude getirdikten sonra bu çukurların ortalarına da, bir miktar suda bir taşım kaynatılmak suretile iç kabukları soyulmuş birer badem oturtmalıdır.

4 — Sonra tepsiye sıralanmış ve üstleri bademlenmiş bu hamurları, orta hararetteki fırına sürerek, hamurların üstleri hafifce penbeleşinceye kadar bunları aşağı yukarı 35 - 40 dakika pişirmeli, sonra da pişmiş hamurları tepsiden alarak, derhal hazırlamış olduğumuz soğuk şuruba atmalı ve bir saat sonra da şekerpareleri tabağa alarak servis yapmalıdır.

Not: Hamurlar dışarı fırınlarında pişirilecekler ise, eve gelinceye kadar soğumuş olacaklarından, o takdirde soğumuş hamurları sıcak şuruba atmalıdır.

60 — SÜTLÜ BÖREK (Selânik tatlısı)

375 gram un (7½ kahve fincanı)
225 » tereyağ (3½ kahve fincanı)
60 » pudra şekeri (1 kahve fincanı)

Mahallebisi :

750 gram süt (3 bardak)
50 » nişasta (1 kahve fincanı)
4 adet küçük yumurta
½ kahve kaşığı tuz

Şurubu :

500 gram toz şekeri (2 bardak)
375 » su (1½ bardak)
1 tatlı kaşığı limon suyu

1 — Bir küçük tencereye 1 kahve fincanı nişasta ile yarım kahve kaşığı tuz koyarak üstüne 3 bardak sütü sicim gibi akıtmak ve bir taraftan da karıştırmak suretile nişastayı süt içinde halletmeli, sonra da bu nişastalı sütü ateşe oturtarak, nişastalı süt koyuca boza kıvamına gelinceye kadar durmadan tencerenin dibini kazırcasına karıştırmak suretile pişirmeli sonra da tencereyi ateşten alarak mahallebiyi iyice soğumaya bırakmalıdır.

2 — Bunu müteakip hamur açılan yere, yedi buçuk kahve fincanı un ile 1 kahve fincanı pudra şekerini eledikten sonra unun ortasını havuz gibi açmalı, havuz gibi açılan bu yere, yavaş yavaş olmak üzere üç buçuk kahve fincanı da sıcak bir halde tereyağını ilâve ederek karıştırmak ve yoğurmak suretile bunları hamur yapmalı, sonra elde edilen bu hamuru, içi

iyice yağlanmış kenarlı bir tepsinin içine bastırarak bir parmak eninde olmak üzere muntazam bir şekilde döşedikten sonra tepsiyi orta hararetteki fırına sürerek, hamurun üstü hafifçe penbeleşinceye kadar pişmeğe bırakmalıdır.

3 — Hamurun üstü pembeleşmeğe yüz tutunca, iyice soğumaya bırakmış olduğumuz muhallebiye teker teker olmak üzere 4 adet bütün yumurta kırarak, tel veya çatalla iyice döğmek suretile yumurtaları muhallebiye yedirmeli, sonra da bu yumurtalı muhallebiyi üstü hafifçe penbeleşmiş hamurun üstüne muntazam bir şekilde yaydıktan sonra, üstünde muhallebi olduğu halde tepsiyi tekrar fırına sürerek, muhallebinin üstü penbemsi bir renk oluncaya kadar pişirmeli ve tepsiyi fırından alarak muhallebili hamuru soğumaya bırakmalıdır.

4 — Muhallebili hamur soğumakta iken diğer taraftan bir tencereye 2 bardak toz şekeri, bir buçuk bardak su ile bir tatlı kaşığı limon suyu koyarak orta hararetteki ateşte karıştırmak suretile, şekerin su içinde erimesini temin etmeli, sonra da şekerli su koyuca bir şurup haline gelinceye kadar aşağı yukarı on - on beş dakika kendi halinde kaynamağa bırakmalıdır.

5 — Şurup koyulaşınca tencereyi ateşten alarak soğumaya bırakmış olduğumuz muhallebili hamuru, ister dört köşe, ister baklava biçiminde şekillere kesmeli, sonra da kesilmiş bu hamura, koyultmuş olduğumuz sıcak şurubu azar azar katarak içirmeli ve iyice soğuduktan sonra tabaklara alarak servis yapmalıdır.

61 — TEL KADAYİFİ CEVİZLİ

750	gram	tel kadayifi	**Şurubu :**		
350	»	sadeyağ (1½ bardak)	1150	gram	toz, şekeri (4.3/4 bardak)
200	»	ceviz (2 bardak)	925	»	su (3.3/4 bardak)
			1	çorba	kaşığı limon suyu

1 — Hamurları ayıklanmış ve iyice didiklenmek suretile saçaklandırılmış 750 gram tel kadayifinin yarısını 24 ilâ 26 santim kutrundaki yuvarlak ve kenarlı bir tepsiye döşedikten sonra üstüne 2 bardak çekilmiş cevizi müsavi olarak serpmeli, cevizin üstüne de kadayifin diğer yarısını yaydıktan sonra kadayifin üstüne eritilmiş olarak bir buçuk bardak sade veya tereyağını dökmeli, sonra da tepsiyi orta hararetteki fırına sürerek kadayifin üstü kızarıncaya kadar aşağı yukarı 40 dakika pişirmelidir. (Kadayif ev fırınlarında pişirilecek ise fırın hararetini alttan vermek suretile pişirmelidir).

2 — Kadayif kızarmaya yüz tutunca diğer taraftan da bir tencereye dört üççeyrek bardak toz şeker, üç üççeyrek su ile bir çorba kaşığı limon

suyu koyarak, bunları 5 dakika kadar kaynatmak suretile orta koyulukta şurup yapmalıdır.

3 — Kadayif iyice kızarınca fırından alarak yağını süzmeli. sonra da üstüne derhal sıcak, hattâ kaynar bir halde bulunan şurubu yedire yedire kattıktan sonra kadayif tepsisinin üstüne bir kapak kapayarak soğumaya bırakmalıdır. (Kadayif dışarı fırınlarında pişirilecek ise; pişip te fırından geldiğinde tepsiyi ateşe sürerek kadayifin iyice ısınmasını temin etmeli, sonra da sıcak şurubu katmalıdır).

4 — Kadayif soğuyunca, üstüne tepsiyi kaplayabilecek bir tabak oturtmalı, sonra da tepsiyi alt üst etmek suretile kadayifi tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

Not: Biraz eziyetli olmakla beraber tel kadayifini mangal üstünde de pişirmek kabildir. O takdirde; tepsiye döşemiş ve yağını vermiş olduğumuz tel kadayifini çok harlı olmayan mangala oturtarak, kadayifin altı iyice kızarıncaya kadar pişirmeli sonra tepsinin üstüne başka bir tepsi oturtarak alt üst etmek suretile kadayifi diğer tepsiye almalı, kadayifin diğer tarafını da iyice kızarttıktan sonra yukarda aynen tarif edildiği veçhile şurubunu vermeli ve kapak kapatarak ılındıktan veya soğuduktan sonra servis yapmalıdır.

62 — TEL KADAYİFİ ŞAM FISTIKLI

750	gram	tel kadayifi
175	»	sadeyağ (3/4 bardak)
175	»	vita (3/4 bardak)
200	»	iç şam fıstığı
120	»	toz şekeri (½ bardak)

Şurubu :

1000	gram	toz şekeri (4 bardak)
800	»	su (3¼ bardak)
1	çorba kaşığı	limon suyu

Üstüne :

40	gram	şam fıstığı

1 — Hamur tahtası üstüne; 200 gram iç Şam fıstığı ile yarım bardak toz şekeri koyarak her ikisini harmanlamak suretiyle birbirlerine karıştırmalı sonra da bu şekeri fıstıkların üstlerine merdane ile bastırmak suretiyle şekerli fıstıkların iyice ezilmelerini temin etmeli ve sonradan kadayifin arasında kullanmak üzere bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra 24 ilâ 26 santim kutrundaki yuvarlak bir tepsiye, hamurları ayıklanmış ve iyice didiklenmiş 750 gram telkadayifinin yarısını muntazam bir şekilde döşedikten sonra, bunun üstüne, ezmiş olduğumuz şekerli Şam fıstıklarını mütesaviyen yaymalı ve fıstıkların üstlerine de; kadayifin diğer yarısını döşedikten sonra, kadayifin üstüne de, erimiş olarak, üç çeyrek bardak sadeyağ ile üç çeyrek bardak vitayı döğmeli

sonra da tepsiyi orta hararetteki fırına sürerek, kadayifin üstü kızarıncıya kadar aşağı yukarı 40 dakika pişirmelidir. (Kadayif ev fırınlarında pişirilecek ise; fırın hararetini alttan vermek suretiyle pişirmelidir.)

3 — Kadayif kızarmaya yüz tutunca; diğer taraftan bir tencereye 4 bardak toz şekeri, üç bir çeyrek bardak su ile bir çorba kaşığı da limon suyu koyarak, bunları ancak 5 dakika kaynatmak suretiyle orta koyulukta şurup yapmalıdır (Şurubun koyuluğu 28 kesafet derecesinde olmalıdır).

4 — Kadayif iyice kızarınca; fırından alarak, yağını süzmeli sonra da üstüne, sıcak hattâ kaynar bir halde bulunan şurubu yedire yedire kattıktan sonra, kadayif tepsisinin üstüne bir kapak kapayarak soğumaya bırakmalıdır. (Kadayif dışarı fırınlarında pişirilecek ise: pişip de fırından geldikte, tepsiyi ateşe oturtarak kadayifin iyice ısınmasını temin etmeli, sonra da sıcak şurubu katmalıdır.)

5 — Kadayif soğuyunca; üstüne tepsiyi kaplıyabilecek bir tabak oturtmalı ve altüst etmek suretiyle kadayifi tabağa almalı üstüne de, bir bardak kadar su içinde bir taşım kaynatmak suretiyle kabukları soyulmuş ve bıçakla kıyılmış Şam fıstığı serpmeli ve kadayifi servis yapmalıdır.

Not: Biraz eziyetli olmakla beraber telkadayifi mangal üstünde de pişirmek kabıldır. O takdirde: Tepsiye döşemiş ve yağını vermiş olduğumuz telkadayifini çok harlı olmayan mangala oturtarak kadayifin altı iyice kızarıncıya kadar pişirmeli, sonra tepsinin üstüne başka bir tepsi oturtarak altüst etmek suretile kadayifi diğer tepsiye almalı ve kadayifin diğer kısmını da iyice kızarttıktan sonra, yukarıda tarif edildiği veçhile şuruplamalı ve servis yapmalıdır.

63 — TEL KADAYİFİ SÜTLÜ

750	gram	tel kadayifi	**Sütlü şurubu :**		
275	»	sadeyağ veya tereyağı (1½ bardak)	1150	gram	toz şekeri (4.3/4 bardak)
			750	»	süt (3 bardak)

1 — Kenarlı bir tepsiye, hamurları ayıklanmış ve iyice didiklenmek suretile saçaklandırılmış 750 gram tel kadayifini döşedikten sonra üstüne, erimiş bir halde bir bir çeyrek sade veya tereyağını gezdirmeli sonra da tepsiyi orta hararetteki fırına sürerek, kadayifin üstü nar gibi penbe bir renk alıncaya kadar bunu aşağı yukarı 40 - 45 dakika arasında pişirmelidir.

2 — Kadayif kızarmağa yüz tutunca, diğer taraftan da bir tencereye 3 bardak süt ile dört üç çeyrek bardak toz şekeri koyarak karıştırmak suretile şekerin süt içinde erimesini temin etmeli sonra da, şekerli sütü bir taşım kaynatmak suretile koyuca bir şurup yapmalıdır.

3 — Kadayif iyice kızarınca fırından alarak yağını süzmeli, sonra da üstüne, derhal sıcak hattâ kaynar bir halde bulunan sütlü şurubu yedire yedire ilâve ettikten sonra, kadayif tepsisinin üstüne bir kapak kapatarak soğumaya bırakmalıdır. (Kadayif dışarı fırınında pişirilecek ise; pişip te fırından geldiğinde, tepsiyi ateşe oturtarak kadayifin ısınmasını temin etmeli, sonra da sıcak sütlü şurubu katmalıdır.)

4 — Kadayif soğuyunca, üstüne tepsiyi kaplayabilecek bir tabak oturtmalı, sonra da tepsiyi altüst etmek suretile kadayifi tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

Not: Arzu edilirse, tabağa almış olduğumuz kadayifin üstüne, bir miktar suda bir taşım kaynatmak suretile, kabukları çıkarılmış, sonra da et veya badem makinesinden geçirilmiş 125 gram badem serpmek suretile servis yapmak da mümkündür.

64 — TEL KADAYİFİ KURU KAYMAKLI

750	gram	tel kadayifi
350	»	sadeyağ (1½ bardak)
300	»	kuru kaymak

Şurubu :

1150	gram	toz, şekeri (4.3/4 bardak)
925	»	su (3.3/4 bardak)
1	çorba	kaşığı limon suyu

1 — Kenarlı ve 24-26 santim kutrundaki yuvarlak bir tepsiye; 750 gram tel kadayifinin yarısını döşedikten sonra üstüne; açılmış olarak 300 gram kuru kaymağı muntazam ve müsavi bir şekilde yerleştirmeli ve kaymağın üstüne de kadayifin diğer yarısını yaydıktan sonra kadayifin üstüne eritilmiş olarak bir buçuk bardak sade veya tereyağını dökmeli, sonra da tepsiyi orta hararetteki fırına sürerek kadayifin üstü kızarıncaya kadar aşağı yukarı 40 dakika pişirmeli. (Kadayif ev fırınlarında pişirilecek ise fırın hararetini alttan vermek suretile pişirmelidir).

2 — Kadayif kızarmaya yüz tutunca diğer taraftan da bir tencereye dört üç çeyrek bardak toz şeker, üç üç çeyrek bardak su ile bir çorba kaşığı limon suyu koyarak bunları 5 dakika kadar kaynatmak suretile orta koyulukta şurup yapmalıdır.

3 — Kadayif iyice kızarınca fırından alarak yağını süzmeli, sonra da üstüne derhal sıcak hattâ kaynar bir halde bulunan şurubu yedire yedire kattıktan sonra kadayif tepsisinin üstüne bir kapak kapayarak soğumaya bırakmalıdır. (Kadayif dışarı fırınlarda pişirilecek ise; pişip te fırından geldiğinde tepsiyi ateşe sürerek kadayifin iyice ısınmasını temin etmeli, sonra da sıcak şurubu katmalıdır).

4 — Kadayif soğuyunca, üstüne tepsiyi kaplayabilecek bir tabak oturtmalı, sonra da tepsiyi alt üst etmek suretile kadayifi tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

Not: Biraz eziyetli olmakla beraber tel kadayifini mangal üstünde de pişirmek kabildir. O takdirde; tepsiye döşemiş ve yağını vermiş olduğumuz tel kadayifini çok harlı olmayan mangala oturtarak, kadayifin altı iyice kızarıncaya kadar pişirmeli sonra tepsinin üstüne başka bir tepsi oturtarak alt üst etmek suretile kadayifi diğer tepsiye almalı, kadayifin diğer tarafını da iyice kızarttıktan sonra yukarda aynen tarif edildiği veçhile şurubunu vermeli ve kapak kapatarak ılındıktan veya soğuduktan sonra servis yapmalıdır.

65 — TEL KADAYİFİ MUHALLEBİLİ

500 gram tel kadayifi
175 » tereyağ (3/4 bardak)

Mahallebisi:

1500 gram süt (6 bardak)
300 » toz şekeri (1¼ bardak)
50 » pirinç unu (1 kahve fincanı)
30 » nişasta (3/4 kahve fincanı)
50 gram reçel portakal kabuğu
2 adet yumurta sarısı
1 kahve kaşığı tuz

Şurubu:

400 gram toz şekeri (1 3/4 bardak)
300 » su (1 ¼ bardak)
1 tatlı kaşığı limon suyu

1 — Hamurları ayıklanmış ve iyice didiklenmek suretile saçaklandırılmış 500 gram tel kadayifinin dörtte üçünü, içi ve yanları tereyağın dörtte birile yağlanmış 27 - 28 santim kutrundaki bir tepsiye döşemelidir. (Kadayifi tepsiye kenarlarından taşarcasına döşemelidir (Şe: 4), bir tepsi, yukarıda izah etmiş olduğumuz kuturdan daha küçük olmamalıdır, çünkü kadayifin tepsiye gayet ince olarak döşenmesi lâzımdır.)

2 — Tepsinin alt ve yanlarının döşenmesi sona erince, bir tencereye 1500 gram süt, bir bir çeyrek bardak toz şekeri ile 1 kahve kaşığı tuz koyarak sütü kaynamağa bırakmalı, süt kaynayınca buna, yarım bardak suyu sicim gibi akıtmak ve karıştırmak suretile sulucâ bir bulamaç haline getirilmiş bir kahve fincanı pirinç unu ile üç çeyrek kahve fincanı nişastayı da ilâve ederek, muhallebi kaşıktan düşmiyecek bir koyuluğa gelinceye kadar durmadan tencerenin dibini kazırcasına karıştırmak suretile pişirmeli, sonra da buna, kıyılırcasına küçük kesilmiş 50 gram reçel, portakal kabuğu ile 2 adet de yumurta sarısı ilâve ederek iyice karıştırmak suretile tekrar iki dakika daha pişirmeli ve ateşten almalıdır.

3 — Sonra ateşten almış olduğumuz bu muhallebiyi beş dakika kadar soğuttuktan sonra, alt ve yanlarını kadayiflediğimiz tepsiye dökerek, muhallebiyi tepsinin her bir tarafına müsavi ve muntazam bir şekilde yaymalı, sonra da tepsinin yanlarındaki kadayifleri muhallebinin üstüne doğru çevirmeli, muhallebinin üstüne de kalan kadayifi muntazam bir su-

rette örterek muhallebiyi görünmez bir hale getirmeli ve muhallebinin iyice soğuması için de tepsiyi en aşağı bir saat kadar bir tarafa bırakmalıdır.

4) Bir saat sonra kadayifin üstüne, fındık büyüklüğünde parçalara koparılmış olarak kalan bütün tereyağını ilâve etmeli sonra tepsiyi orta hararetteki fırına sürerek kadayiflerin üstleri penbemsi bir renk alıncaya kadar aşağı yukarı 40 - 45 dakika arasında pişirmeli, sonra da tepsiyi fırından alarak soğumaya bırakmalıdır.

5) Kadayif soğumakta iken, diğer taraftan da bir kaba, bir üç çeyrek bardak toz şekeri, bir bir çeyrek bardak su ile 1 tatlı kaşığı limon suyu koyarak bunları beş dakika kaynatmak suretile az koyulukta bir şurup yapmalı sonra da elde edilen bu koyuca şurubu, aşağı yukarı soğumaya yüz tutmuş bulunan kadayife ilâve etmeli ve kadayif iyice soğuduktan sonra istenilen şekillerde keserek servis yapmalıdır.

66 — TEL KADAYİFİ ŞANTİYİ KREMALI

750 gram tel kadayifi
450 » tereyağ (2 bardak)

Şurubu :

1150 gram toz şekeri (4.3/4 bardak)
925 gram su (3.3/4 bardak)
1 çorba kaşığı limon suyu

Üstüne :

400 gram şantiyi kreması

1) Kenarlı bir tepsiye, hamurları ayıklanmış ve iyice didiklenmek suretile saçaklandırılmış 750 gram tel kadayifini döşedikten sonra üstüne erimiş bir halde 2 bardak tereyağını gezdirmeli sonra da tepsiyi orta hararetteki fırına sürerek, kadayifin üstü nar gibi penbe bir renk alıncaya kadar, aşağı yukarı 40 - 45 dakika arasında pişirmelidir.

2) Kadayif kızarmaya yüz tutunca, diğer taraftan da bir tencereye dört üç çeyrek bardak toz şekeri, üç üç çeyrek bardak su ile bir çorba kaşığı limon suyu koyarak, karıştırmak suretile şekerin su içinde erimesini temin etmeli sonra da bunları kendi halinde beş dakika kadar, kaynatmak suretile az koyulukta bir şurup yapmalıdır.

3) Kadayif iyice kızarınca, fırından alarak, tepsiyi az eğmek suretile yağını süzmeli, sonra da üstüne derhal, sıcak hattâ kaynar bir halde bulunan şurubu yedire yedire ilâve ettikten sonra, kadayif tepsisinin üstüne bir kapak kapatarak iyice soğumaya bırakmalıdır. (Kadayifin iyice soğuması lâzımdır, iyice soğumamış olan kadayifin üstüne şantiyi kreması sürülecek olursa, kremanın eriyerek su haline gelmesine sebebiyet verilmiş olunur.)

4) Kadayif iyice soğuyunca, üstüne tepsiyi kaplayabilecek bir tabak oturtmalı sonra da tepsiyi alt üst etmek suretile kadayifi tabağa aldıktan sonra kadayifin üstüne şantiyi kremasının yarısını, muntazam bir

şekilde sıvamalı, diğer yarısını da bir sıkma torbasına koyarak kadayifin üstüne küçük güller sıkmak suretile üstünü süslemeli ve servis yapmalıdır. (Sıkma torbası olmayanlar, bütün kremayı kadayifin üstüne sıvamalıdır).

67 — TEL KADAYİFİ İÇİ KAYMAKLI

500 gram tel kadayifi
300 » tereyağı (1½ bardak)
Şurubu :
800 gram toz şekeri (3¼ bardak).
700 gram su (2.3/4 bardak)
2 tatlı kaşığı limon suyu
İçinin kaymağı :
350 gram kaymak

1) Hamurları ayıklanmış ve iyice didiklenmek suretile saçaklandırılmış 500 gram tel kadayifini ikiye böldükten sonra, ikiye bölünmüş bu kadayifleri, ikisi de ayni boyda olmak üzere 24 - 25 santim kutrundaki iki tepsiye ayrı ayrı döşemeli. sonra da üstlerine yarı yarıya olmak üzere, bir bir çeyrek bardak tereyağını taksim etmek suretile ilâve ettikten sonra tepsileri orta hararettek fırına sürerek, kadayiflerin alt ve üstleri penbe bir renk alıncaya kadar bunları aşağı yukarı 35 - 40 dakika arasında pişirmelidir. (Bu kadayifleri pişirmek için kullanılacak tepsilerin büyüklüklerine ehemmiyetle dikkat etmelidir. (Çünkü, yukarıda kutrunu gösterdiğimiz tepsiden daha büyük olanlarında pişirilen kadayifler çok ince, daha küçüklerinde pişirilenler ise çok kalın olurlar.)

2) Kadayifler kızarmağa yüz tutunca, diğer taraftan da bir tencereye, üç bir çeyrek bardak toz şekeri, iki üç çeyrek bardak su ile, 2 tatlı kaşığı limon suyu koyarak, karıştırmak suretile şekerin su içinde erimesini temin etmeli sonra da bunları kendi halinde on dakika kadar kaynatmak suretile az koyulukta şurup yapmalıdır.

3) Kadayifler iyice kızarınca, fırından alarak, tepsileri az eğmek suretile yağlarını süzmeli sonra da üstlerine derhal sıcak, hattâ kaynar bir halde bulunan şurubu yarı yarıya olmak üzere iki tepsiye taksim etmek suretile yedirdikten sonra kadayif tepsilerinin üstlerine birer kapak kapatmalı ve üstlerinde kapakları olduğu halde bunları iyice soğumaya bırakmalıdır. (Kadayiflerin iyice soğumaları lâzımdır, aksi takdirde kadayiflerin arasına konulacak olan kaymağın erimesine sebebiyet verilmiş olunur.)

4) Kadayifler soğuyunca, tepsilerden birinin üstüne büyükçe ve yuvarlak bir tabak kapatarak alt üst etmek suretile kadayifi tabağa almalı sonra da tabağa almış olduğumuz bu kadayifin üstüne, lüleleri açılmış olarak 350 gram kaymağı döşeyerek bir kat vücude getirmeli, döşenmiş kaymağın üstüne de, ikinci tepsideki kadayifi gayet çabuk bir hareketle çevirmek suretile kapattıktan sonra servis yapmalıdır.

Not: Evlerinde, ayni boy ve büyüklükte iki tepsisi olmayanlar, her ne kadar biraz uzun sürerse de, kadayifleri iki defada olmak üzere ayni tepside pişirmek icabeder, o takdirde; birinci parti kadayifi pişirip yağını süzdükten sonra şuruplamalı ve az ılındıktan sonra bir tabağa almalı ve soğumaya bırakmalıdır. Tepsiyi de yıkayıp kuruladıktan sonra ikinci parti kadayifleri yerleştirmeli ve pişirip şuruplamalıdır. Her iki kadayif de iyice soğuduktan sonra yukarıda tarif edildiği veçhile, tabaktaki kadayifin üstüne kaymağı döşemeli ve kaymağın üstüne de ikinci kadayifi oturtmalı ve servis yapmalıdır.

68 — TEL KADAYİFİ İÇİ SICAK KAYMAKLI

500 gram tel kadayifi
200 » tereyağ veya sana (1 bardak)

İçinin sıcak kaymağı :

100 gram nişasta (2 kahve fincanı)
325 » süt (1¼ bardak)
200 » kaymak

Şurubu :

800 gram toz şekeri (3¼ bardak)
700 » su (2.3/4 bardak)
2 tatlı kaşığı limon suyu

1 — Bir kuşaneye; 2 kahve fincanı nişasta koyduktan sonra, üstüne bir üç çeyrek bardak soğuk sütü sicim gibi akıtmak ve hızlıca karıştırmak suretiyle hepsini birbirleriyle halletmeli sonra da nişastalı sütü ateşe oturtarak, mahlût gayet sıkı bir bulamaç mahallebi oluncaya kadar karıştırmak suretiyle pişirmeli ve bulamacı ateşten alarak iyice soğumaya bırakmalı sonra bu bulamaca 200 gram da kaymak ilâve ederek iyice karıştırmak suretiyle her ikisini birbirleriyle halletmeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra içindeki hamurları ayıklanmış ve iyice didiklenmek suretile saçaklandırılmış 500 gram telkadayifin yarısı içi yağlanmış 29-31 santim kutrundaki bir tepsiye döşedikten sonra (Şekil: 4) üstüne kaymaklı ve nişastalı süt bulamacını muntazam bir şekilde sıvamalı ve bulamacın üstüne de kalan kadayifi yine muntazam ve müsavi bir şekilde yerleştirmeli ve kadayifin üstüne de aşağı yukarı bir bardak erimiş bir halde bulunan tereyağ veya Sana yağını gezdirdikten sonra tepsiyi orta harareteki fırına sürerek kadayifin üstü nar gibi pembe oluncıya kadar aşağı yukarı 40 dikaka pişirmelidir. (Kadayif dışarı fırınlarında pişirilecek ise, tepsi eve geldiğinde soğuk ise, kadayifi ateşe oturtarak hafifçe ısınmasını temin etmelidir.)

3 — Kadayif kızarınca; fırından alarak, yağını süzmeli, az soğumaya bırakmalı diğer taraftan da, bir tencereye üç bir çeyrek bardak toz şekeri, iki üç çeyrek bardak su ile 2 tatlı kaşığı da limon suyu koyarak

karıştırmak suretiyle şekerin su içinde erimesini temin etmeli, sonra da şekerli suyu 7 dakika kadar kaynatmak suretiyle az koyulukta bir şurup yapmalı sonra da bu şurubu ateşten alarak az soğumuş olan kadayifin üstüne dökmeli ve tepsinin üstüne de bir tepsi kapatmak suretile kadayifi ancak ılıştırmalı ve parçalara keserek ılık olarak servis yapmalıdır. (Bu kadayifi servis yaparken daima hafifçe ılındırmak icabeder.)

69 — YOĞURT TATLISI

250 gram sulu olmayan yoğurt (3 kahve fincanı)
250 » pudra şekeri (4½ kahve fincanı)
300 » un (6 kahve fincanı)
25 » tereyağ (½ kahve fincanı)
3 adet yumurta
1 silme küçük kahve kaşığı karbonat

Şurubu :
750 gram toz şekeri (3 bardak)
870 » su (3½ bardak)
1 tatlı kaşığı limon suyu

1) Bir tencereye kaymağı alınmış ekşi ve sulu olmıyan 3 kahve fincanı tatlı yoğurt koyduktan sonra, yoğurt kremimsi bir hal alıncaya kadar 3 - 5 defa tahta kaşıkla vururcasına karıştırmalı, sonra da bu yoğurda sırasile dört buçuk kahve fincanı pudra şekeri, üç adet yumurta, yarım kahve fincanı erimiş bir halde tereyağ ile 6 kahve fincanı da un koyarak, bunları kaşıkla iyice karıştırmak suretile hepsini birbirlerile halletmeli, sonra da bu mahlûta 1 küçük silme kahve kaşığı da karbonat ilâve ederek tekrar karıştırmak suretile karbonatı da mahlûtla halletmelidir.

2) Sonra elde edilen bu mahlûtu içi yağlanmış bir tepsiye iki parmak eninde, döktükten sonra, orta hararetteki fırına sürerek hamur kabarıp ta alt ve üstü penbe bir renk alıncaya kadar aşağı yukarı 45 ilâ 50 dakika arasında pişmeye bırakmalıdır.

3) Hamur fırından çıkacağına yakın, bir tencereye 3 bardak toz şekeri, üç buçuk bardak su ile bir tatlı kaşığı limon suyu koyarak, orta hararetteki ateşte karıştırmak suretile şekerin su içinde erimesini temin etmeli sonra da şekerli suyu beş dakika kadar kaynatmak suretile suluca bir şurup yapmalıdır.

4) Hamur pişince, tepsiyi fırından çıkararak, bu sıcak hamura kaynar bir halde olan suluca şurubu azar azar ilâve etmek suretile içirmeli ve yoğurt tatlısı iyice soğuduktan sonra bunu ister dört köşe, ister baklava şeklinde parçalara kesmek suretile servis yapmalıdır.

70 — KAYGANA

40 gram un
40 » pirinç unu
14 adet yumurta
1 » rendelenmiş limon kabuğu

Şurubu :
725 gram toz şekeri (3 bardak)
625 » su (2½ bardak)
2 tatlı kaşığı limon suyu

1 — Bir tencereye; üç bardak toz şekeri, iki bir çeyrek bardak su ile 2 tatlı kaşığı da limon suyu koyarak, orta hararetteki ateşte karıştırmak suretile şekerin su içinde erimesini temin etmeli sonra da şekerli su, koyumsu bir şurup haline gelinceye kadar aşağı yukarı 12 dakika kendi halinde kaynamağa bırakmalı sonra da tencereyi ateşten alarak, şurubu soğumaya bırakmalıdır.

2 — Sonra, 14 adet yumurtanın sarısı ve beyazlarını başka başka tencerelere olmak üzere ayırmalı sonra yumurta sarılarına, 1 adet rendelenmiş limon kabuğu ilâve ederek, bunları telle 10 dakika kadar döğerek çalıştırmalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Bunu müteakip yumurta aklarına bir tutam tuz ilâve ederek, yumurta akları telden düşmiyecek sıkılıkta ve kar gibi beyaz bir hale gelinceye kadar telle 10 - 15 dakika hiç durmadan dövmek suretiyle akları da çalıştırmalıdır.

4 — Yumurta aklarının döğülmeleri sona erince; bunları evvelce döğmüş olduğumuz yumurta sarılarına katmalı, sonra bunları harmanlamak suretiyle birbirlerine karıştırılmış 40 gram un ile 40 gram da pirinçunu ilâve ederek, hepsi, ancak birbirleriyle halloluncıya kadar tahta kaşıkla karıştırmalı ve sonra da bu hamur ve içi hafifçe yağlanmış sonra da çok hafifçe unlanmış tepsiye dökmelidir. (Hamur tepsisinin ancak üçte iki kısmına kadar gelmelidir. Tepsi daha fazla doldurulacak olursa, kabararak tepsiden taşmasına sebebiyet verilmiş olunur.)

5 — Bilâhare tepsiyi orta hararetteki fırına sürerek hamurun üstü iyice kabarıncıya kadar aşağı yukarı 35-40 dakika kadar pişirmeli, sonra tepsiyi fırından alarak, üstüne, derhal soğumaya bırakmış olduğumuz şurubu dökmeli ve Kaygana iyice soğuduktan sonra, istenilen şekillerde parçalara keserek servis yapmalıdır. (Bu hamura soğuk yerine sıcak şurup vermek de kabildir. Ancak o takdirde hamurun soğuk olması icap eder. Bununla beraber sıcak hamura, sıcak şurup katmak da mümkündür. Fakat o takdirde şurubun koyuluğuna ehemmiyetle dikkat etmek gerekir çünkü 29-30 kesafet derecesinden daha aşağı şurup verildiğinde hamurun sünger gibi cıvık olmasına sebebiyet verilmiş olunur. Bu itibarla en doğru hareket sıcak hamura soğuk şurup vermektir.)

71 — SÜNGER TATLISI

100 gram pirinç unu (2 kahve fincanı)
100 » irmik (2 kahve fincanı)
6 adet yumurta akı
4 » » sarısı

Şurubu :
750 gram toz şekeri (3 bardak)
750 » su (2 bardak)
1 çorba kaşığı limon suyu

Üstüne :
50 gram iç şam fıstığı

1 — Bir tencereye; 3 bardak toz şekeri, 3 bardak su ile bir çorba kaşığı limon suyu koyarak, karıştırmak suretiyle şekerin su içinde erimesini temin etmeli, sonra da şekerli suyun hafifçe bir şurup kıvamına gelmesi için bunu ancak üç beş taşım kaynamağa bırakmalı ve ateşten alarak bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Diğer taraftan, bir tencereye; 2 adet yumurtanın sadece beyazlarını koyarak, aklar telden düşmiyecek koyulukta ve kar gibi beyaz bir hale gelinceye kadar bunları hiç durmadan 10 - 15 dakika telle döğmeli sonra da bu aklara teker teker olmak üzere 4 adet de yumurta sarısı katmalı ve her katışta da tekrar karıştırmak suretiyle sarıları aklarla halletmelidir.

3 — Yumurtaların döğülmeleri sona erince, bunları harmanlamak suretiyle her ikisini birbirlerine karıştırılmış, 2 kahve fincanı un ile 2 kahve fincanı da irmik katarak karıştırmak suretiyle bunları da birbirleriyle halletmeli sonra da bu mahlûtu bir sıkma torbasına koyarak içi hafifçe yağlanmış bir fırın tepsisine, birer parmak ara ile bir buçuk ceviz büyüklüğünde yarım yuvarlaklar sıkmalı (torba yoksa, bir kaşıkla da bu ameliyeyi yapmak kabildir.) Sonra da tepsiyi orta hararetteki fırına sürerek, hamurların üstleri kızarıp da pişmiş bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 15 dakika pişirmeli ve tepsiyi fırından almalıdır.

4 — Sonra tepsideki hamurlara, ateşten almış olduğumuz orta sıcaklıktaki şurubu ilâve ederek, tepsiyi orta hararetteki ateşe oturtmalı, hamurlar şurubu çekip de tepsideki şurup da hafif koyumsu bir hal alıncıya kadar aşağı yukarı 15 dakika kaynatmalı ve tepsiyi ateşten alarak iyice soğuduktan sonra tabağa almalı üstlerine bir miktar suda bir taşım kaynatmak suretiyle iç kabukları ayıklanmış ve bıçakla kıyılmış Şam fıstığı dökmeli ve servis yapmalıdır.

72 — ALATURKA PANDESPANYA

100	gram un (2 kahve fincanı)	9	» yumurtanın yalnız sarısı
50	» nişasta (1 kahve fincanı)	½	kahve fincanı su
175	» toz şekeri (2½ kahve fincanı)	½	küçük limon kabuğu rendesi
3	adet yumurtanın yalnız beyazı	1	tutam tuz

1) Çok büyük olmıyan iki tencereden birine 9 tane yumurtanın yalnız sarısı, diğerine de 3 tane yumurtanın yalnız beyazını ayırmalıdır. (Yumurta beyazlarına, bir damla dahi olsa sarı yumurta karışacak olursa, akları sıkı bir halde köpürtmek imkânı olmaz, hattâ sarıları döğdüğümüz teli yıkamadan akları döğmemelidir.)

2) Sonra yumurta sarılarına yarım kahve fincanı su, yarım küçük limonun rendelenmiş kabuğu ile iki buçuk kahve fincanı toz şekeri ilâve ederek, yumurta vurmıya mahsus tel ile gayet hafif ateşte şekerli yumurta sarılarını 7 ilâ 8 dakika kadar hiç durmadan iyice döğerek kabarmasını temin etmeli ve bir tarafa bırakmalıdır. (Yumurtaları döğecek olduğumuz ateşin gayet hafif olması icabettiği gibi, daha doğrusu ilk önceleri 4 dakika kadar ateşte döğdükten sonra 3 - 4 dakika kadar da ateşten hariç olarak döğmelidir aksi takdirde yumurtaların pişmesi ihtimali vardır).

3) Bunu müteakip, diğer tenceredeki yumurta beyazlarına bir tutam tuz ilâvesile yumurta akları kar gibi beyaz ve koyu köpük haline gelinceye kadar bunları da aşağı yukarı 10 dakika hiç durmadan döğmelidir (şekil: 5 - 6). (Yumurta akları telde durabilecek bir koyuluğa gelinceye kadar hiç bırakmadan döğmelidir, dinlenmek maksadile bir müddet bırakılan köpükler kesilir ve sıkı bir halde köpürmezler).

4) Yumurta aklarının döğülmesi sona erince; yumurta sarısı tenceresine iki kahve fincanı un, bir kahve fincanı nişasta ile koyu köpük haline gelmiş olan yumurta aklarını da katarak, hepsi birbirlerile hallolunca-ya kadar bunları tahta kaşıkla karıştırmalı, sonra da bu hamuru kalıp şeklinde iyice kâğıtlanmış veya hafif yağlanmış bir formaya dökerek orta hararetteki fırında aşağı yukarı 45 dakika pişirmelidir. (Tahta kaşıkla karıştırılmayan pandespanya mahlûtu sulanır ve fırında lâyıkı veçhile kabarmaz).

Not: Yumurtaların sarı ve beyazlarını başka başka kaplara ayıracak yerde, hepsini ayni kapta yâni sarı ve beyazı bir tencere içinde şeker ve su ile 20 dakika döğmek suretile pandespanya yapmak ta kabildir. Bu tarzda yapılan pandespanyanın yumurtalarını döğerken dinlenmek mümkün olabileceğinden rahatlık bakımından daha elverişli ise de diğer tertipde yâni sarı ve beyazı ayrılmak suretile yapılan pandespanyalar daima daha fazla kabarmaktadırlar.

73 — PANDESPANYA (Başka bir tertip)

120 gram un (2¼ kahve fincanı)
80 » nişasta (1¼ kahve fincanı)
250 gram toz şekeri (3½ kahve fincanı)
8 adet yumurta

1) Bir tencereye 8 adet bütün yumurta kırdıktan sonra bunlara üç buçuk kahve fincanı da toz şekeri ilâve etmeli ve yumurtalı şeker iyice çoğalıp ta koyu bir bulamaç haline gelinceye kadar bunu, aşağı yukarı 25

dakika kadar döğmek suretile çalıştırmalıdır (Şekil: 5). (İlk iki üç dakika yumurtalı şekeri hafif ateş üstünde döğmek şayanı tavsiyedir.)

2) Sonra koyumsu bir bulamaç haline gelmiş olan bu şekerli yumurtalara, harmanlamak suretile birbirlerine karıştırılmış iki bir çeyrek kahve fincanı un ile, bir bir çeyrek kahve fincanı da nişasta ilâve ettikten sonra, mahlût ancak birbirile halloluncaya kadar bunları tahta kaşıkla karıştırmalıdır.

3) Bilâhare elde edilen bu hamuru, içi hafifçe yağlanmış veya kâğıtlanmış bir formaya dökerek, hamur kabarıp ta üstü iyice penbeleşinceye kadar orta hararetteki fırında aşağı yukarı 30 - 35 dakika pişirmeli sonra da fırından alarak soğuduktan sonra kalıptan çıkarmalı ve servis yapmalıdır.

74 — CEVİZLİ PANDESPANYA

80 gram un (1½ kahve fincanı)
140 » çekilmiş ceviz (5 kahve fincanı)
200 » toz şekeri (3 kahve fincanı)
6 adet yumurta
1 » limon kabuğu rendesi

1) Bir küçük kuşane veya kaba bir buçuk kahve fincanı un koyarak orta hararetteki ateşte un, az sarımsı bir renk alıncaya kadar, tahta kaşıkla karıştırarak yağsız kavurmalı, sonra da kavrulmuş bu unu, bir kap içindeki 5 kahve fincanı çekilmiş cevize katarak her ikisini de iyice bir harmanladıktan sonra bir tarafa bırakmalıdır.

2) Bunu müteakip, bir tencereye 6 bütün yumurta ilâve ederek tel ile bir iki dakika kadar çalkaladıktan sonra bunlara 3 kahve fincanı toz şeker ile 1 adet limonun rendelenmiş kabuğunu da ilâve etmeli ve şekerli yumurta iyice koyumsu bir hal alıncaya kadar, aşağı yukarı 20 - 25 dakika telle döğerek çalkalamalıdır (Şekil: 5).

3) Şekerli yumurtanın döğülmesi sona erince buna, harmanlayarak bir tarafa bırakmış olduğumuz unlu çekilmiş cevizleri de ilâve ederek, hepsi, ancak birbirlerile halloluncaya kadar tahta kaşık ile karıştırmalı sonra da elde edilen bu mahlûtu, içi hafifçe yağlanmış veya kâğıtlanmış bir kalıba dökerek orta hararetteki fırında aşağı yukarı 40 - 45 dakika pişirmeli sonra da fırından alarak iyice soğuduktan sonra dilimlere kesmeli ve servis yapmalıdır.

75 — REVANİ

275 gram ince irmik (5 kahve fin.)
50 » un (1 kahve fincanı)
240 » toz şekeri (3½ kahve fincanı)
60 » tereyağ (1 kahve fincanı)
9 adet yumurta
1 küçük limon kabuğu rendesi
1 tutam tuz

Tepsiyi yağlamak için :
½ çorba kaşığı tereyağ
1 » » un

Şurubu :
950 gram toz şekeri (4 bardak)
800 » su (3¼ bardak)
1 çorba kaşığı limon suyu

1) Revani mahlûtunu üçte iki kısmına kadar alabilecek yâni 24 - 25 santim kutrundaki kenarlı yuvarlak bir tepsinin altını yarım çorba kaşığı yağla iyice yağladıktan sonra buna 1 çorba kaşığı da un serperek tepsiyi oynatmak suretile, un tepsinin her bir tarafına yayılarak yapışmasını temin etmeli sonra da tepsiyi ters çevirerek yanlarına vurmak suretile fazla yapışmış olan unların dökülmesini temin etmeli, sonra da yağlanmış ve unlanmış tepsiyi bir tarafa bırakmalıdır.

2) Bunu müteakip, 9 adet yumurtanın sarı ve beyazını başka başka tencerelere ayırdıktan sonra yumurta sarılarına, üç buçuk kahve fincanı toz şekeri ile bir küçük limon kabuğu rendesi ilâve ederek telle 7 - 8 dakika kadar döğmek suretile yumurtaları çalıştırmalı (Şekil: 5) ve bir tarafa bırakmalıdır.

3) Sonra diğer tenceredeki yumurta beyazlarına, bir tutam tuz ilâve ederek yumurta akları kar gibi beyaz ve koyu bir köpük haline gelinceye kadar aşağı yukarı on dakika hiç durmadan döğmelidir (Şekil: 5 - 6).

4) Yumurta aklarının döğülmesi sona erince, yumurta sarısı tenceresine, her ikisi de birbirlerile harmanlanmış, yâni karıştırılmış olarak, 5 kahve fincanı irmik ile 1 kahve fincanı un ve köpük haline gelmiş olan yumurta aklarını da katarak, hepsi ancak birbirlerile halloluncaya kadar tahta kaşıkla karıştırmalı, sonra d bunlara, erimiş fakat soğuk bir halde 1 kahve fincanı da tereyağ ilâve ederek, tekrar karıştırmak suretile, yağı yedirdikten sonra bu hamuru, içi yağlanmış ve hafifçe unlanmış olan tepsiye dökmeli ve orta hararetteki fırında aşağı yukarı bir saat pişirmelidir.

5) Hamur fırından çıkacağına yakın, bir tencereye 4 bardak toz şekeri, üç bir çeyrek bardak su ile bir çorba kaşığı limon suyu koyarak orta hararetteki ateşte karıştırmak suretile şekerin su içinde erimesini temin etmeli, sonra da bu şekerli suyu kendi halinde on dakika kadar kaynatmak suretile orta koyulukta bir şurup yapmalıdır.

6) Revani hamuru pişince fırından alarak, buna derhal kaynar bir halde olan orta koyuluktaki şurubu ilâve etmek suretile içirmeli ve reva-

niyi bir saat kadar ılındıktan sonra tepsinin üstüne bir tabak kapatmalı ve alt üst etmek suretile revaniyi tabağa almalı ve iyice soğuduktan sonra servis yapmalıdır. (Revani ertesi gün servis edilecek olursa daha nefis olur.)

76 — REVANİ BADEMLİ

250 gram ince irmik (4½ kahve fincanı)
50 » un (1 kahve fincanı)
250 » toz şekeri (3½ kahve fincanı)
60 » tereyağ (1 kahve fincanı)
9 adet yumurta
1 küçük limon kabuğu rendesi
100 gram iç badem
1 tutam tuz

Tepsiyi yağlamak için :
½ çorba kaşığı tereyağ
1 » » un

Şurubu :
950 gram toz şekeri (4 bardak)
800 » su (3¼ bardak)
1 çorba kaşığı limon suyu

1) Revani mahlûtunu üçte iki kısmına kadar alabilecek, yâni 24 - 25 santim kutrundaki kenarlı yuvarlak bir tepsinin altını yarım çorba kaşığı yağla iyice yağladıktan sonra buna 1 çorba kaşığı da un serperek tepsiyi oynatmak suretile, un tepsinin her bir tarafına yayılarak yapışmasını temin etmeli sonra da tepsiyi ters çevirerek yanlarına vurmak suretile fazla yapışmış olan unların dökülmesini temin etmeli, sonra da yağlanmış ve unlanmış tepsiyi bir tarafa bırakmalıdır.

2) Bir küçük kaba, bir bardak su ile 100 gram iç badem koyarak, ancak üç - dört taşım kaynatmak ve ateşten alarak suyunu dökmek suretiyle bademlerin iç kabuklarını soymalı sonra da bademleri azamî iki pirinç büyüklüğünde olmak üzere bıçakla küçük parçalara kıymalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

3) Bunu müteakip, 9 adet yumurtanın sarı ve beyazını başka başka tencerelere ayırdıktan sonra yumurta sarılarına, üç buçuk kahve fincanı toz şekeri ile 1 küçük limon kabuğu rendesi ilâve ederek telle 7 - 8 dakika kadar döğmek suretile yumurtaları çalıştırmalı (Şekil: 5) ve bunu da bir tarafa bırakmalıdır.

4) Sonra diğer tenceredeki yumurta beyazlarına, 1 tutam tuz ilâve ederek yumurta akları kar gibi beyaz ve çok koyu bir köpük haline gelinceye kadar aşağı yukarı 15 dakika hiç durmadan telle döğmeli (Şekil: 5-6)

5) Yumurta aklarının döğülmesi sona erince; yumurta sarısı tenceresine, her ikisi de birbirlerile harmanlanmış, yâni karıştırılmış dört buçuk kahve fincanı irmik ile bir kahve fincanı un, köpük haline gelmiş olan yumurta akları ve kıyılmış bademleri de katarak, hepsi ancak birbirlerile halloluncaya kadar tahta kaşıkla karıştırmalı sonra da bunlara, erimiş fa-

kat soğuk bir halde bir kahve fincanı da tereyağ ilâve ederek, tekrar karıştırmak suretile, yağı yedirdikten sonra bu hamuru, içi yağlanmış ve hafifçe unlanmış olan tepsiye dökmeli ve orta harareteki fırında aşağı yukarı bir saat pişirmelidir.

6) Hamur fırından çıkacağına yakın, bir tencereye 4 bardak toz şekeri, üç üç çeyrek bardak su ile 1 çorba kaşığı limon suyu koyarak orta harareteki ateşte karıştırmak suretile şekerin su içinde erimesini temin etmeli sonra da bu şekerli suyu kendi halinde on dakika kadar kaynatmak suretile orta koyulukta bir şurup yapmalıdır.

6) Revani hamuru pişince fırından alarak, buna derhal, kaynar bir halde olan orta koyuluktaki şurubu ilâve etmek suretile içirmeli ve revaniyi bir saat kadar ılındıktan sonra tepsinin üstüne bir tabak kapatmalı ve alt üst etmek suretile revaniyi tabağa almalı ve iyice soğuduktan sonra servis yapmalıdır. (Revani ertesi gün servis edilecek olursa daha nefis olur.)

77 — REVANİ (Başka bir tertip)

80 gram un (1.½ kah. fincanı)
80 » irmik (1.½ kah. fincanı)
125 » toz şekeri (½ bardak)
30 » tereyağ veya vejetalin (½ kah. fincanı)
5 adet yumurta
1 tutam tuz

Tepsiyi yağlamak için:
½ çorba kaşığı yağ
1 » » un

Şurubu :
600 gram toz şekeri (2.½ bardak)
500 » su (2 bardak)
1 tatlı kaşığı limon suyu

Not: Bu tertip revaniyi de reçetemizde gösterilen malzeme ile ve (75) numaradaki tarifimiz veçhile aynen diğer çeşit revani gibi yapmalıdır. Yalnız bu revaniye limon kabuğu rendesi konmadığı gibi, diğerine nazaran un miktarı da daha fazladır. (Bu revani 40 - 45 dakika arasında pişirilmelidir.)

78 — YAĞLI REVANİ

300 gram orta kalınlıkta irmik (5.½ kahve fincanı)
250 » tereyağ (12 silme çorba kaşığı)
4 adet yumurta
½ kahve fincanı süt

Şurubu :
850 gram toz şekeri (3.½ bardak)
1500 » su (1 bardak)
2 tatlı kaşığı limon suyu

1) Bir tencereye 250 gram tereyağ koyduktan sonra, avuç ile iyice mıncıklamak suretile yağı yumuşatmalı, sonra da yumuşatılmış bu yağa, beş buçuk kahve fincanı da orta kalınlıkta irmik ilâve ederek tekrar avuç

ıle, yoğururcasına mıncıklamak suretile bunları birbirlerile iyice halletmelidir.

2) Sonra bu irmikli yağ tenceresini hafif ateşe oturtarak, bir dakikadan fazla olmamak üzere ateşte avuç ile döğercesine karıştırarak, irmikli yağın hafifçe yumuşamasını temin etmeli, sonra da irmikli yağ iyice beyaz bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 30 - 40 dakika arasında, avuç ile döğmekte devam ederek iyice çalıştırmalıdır. (İyice beyazlaşıncaya kadar döğülmeyen revanide nefaset temini kabil olmaz).

3) İrmikli yağın döğülmesi sona erince buna, yarım kahve fincanı süt katmak suretile çatalla ancak üç beş defa vurulmuş, dört adet de yumurta ilâve ederek, hepsi ancak birbirlerile hallolunacak kadar karıştırdıktan sonra mahlûtu, içi iyice yağlanmış bir tepsiye iki buçuk - üç parmak eninde olmak üzere dökmeli, sonra da tepsiyi ortadan daha az harareteki fırına sürerek revaninin alt ve üstü iyice penbe bir renk alıncaya kadar aşağı yukarı bir ilâ bir bir çeyrek saat arasında pişirmelidir. (İrmikli yağa yumurta kattıktan sonra, mahlûtu lüzumundan fazla karıştırmamalı, hepsi ancak birbirlerile hallolacak kadar karıştırılmalıdır. Sonra, elde edilen bu mahlûtun iki buçuk ilâ üç parmak eninde dökülebilmesi için, tepsi yuvarlaklığının 23 - 24 santim arasında olması icabeder.)

4) Revaninin alt ve üstü kızarıp ta fırından çıkacağına yakın, bir tencereye üç buçuk bardak toz şekeri, altı bardak su ile iki tatlı kaşığı limon suyu koyarak orta harareteki ateşte karıştırmak suretile şekerin su içinde erimesini temin etmeli, sonra da şekerli suyu 12 dakika kaynamağa bırakmalıdır.

5) Bunu müteakip alt ve üstü iyice kızarmış revaniyi fırından çıkararak üstüne daha büyükçe bir tepsi oturtmalı ve alt üst etmek suretile hamuru büyük tepsiye aldıktan sonra tepsideki hamurun üstüne kaynamakta olan suluca şurubun yalnız dörtte üçünü azar azar ilâve etmek suretile içirmeli, sonra da tepsinin üstüne bir kapak kapatarak gayet hafif ısıtılmış fırın veya ateşte on - on beş dakika kadar bırakmak suretile, revaninin şurubu çekerek iyice şişmesini temin etmeli, bir taraftan da kalan dörtte bir şurubu tekrar ateşe oturtarak aşağı yukarı 15 - 17 dakika daha kaynamak suretile kalan şurubun iyice koyulaşmasını temin etmelidir.

6 — Şurup kaynayarak koyumsu bir hal alınca, iyice kabarmış olan revaniyi fırından alarak üstüne koyulaşmış olan şurubu da ilâve etmeli ve tekrar tepsinin kapağını kapatarak revaniyi iyice soğumaya bırakmalı, revani soğuyunca, parçalara keserek tabaklara almalı ve servis yapmalıdır.

Not: Arzu edilirse, içi yağlanmış tepsinin altına, bir miktar suda bir taşım kaynatmak suretile, iç kabukları soyulmuş ve küçük küçük doğranmış 50 gram iç badem serptikten sonra bademin üstüne mahlûtu dökmek suretile revaniyi pişirmek de mümkündür.

79 — YAĞLI REVANİ (Başka tertip)

210	gram tereyağ (3.¼ kah. fin.)	
210	» pudra şekeri (4. K. F.)	
330	» orta incelikte irmik (6 kahve fincanı)	
67	» pirinç unu (1.¼ K. F.)	
10	adet yumurta	
1	tutam tuz	

Kabı yağlamak için:

½	çorba kaşığı yağ	
1	» » un	

Şurubu :

800	gram toz şekeri (3.¼ bardak)	
675	» su (2.3/4 bardak)	
1	çorba kaşığı limon suyu	

1 — Revani mahlûtunu üçte iki kısmına kadar alabilecek yani, 25 - 26 santim kutrundaki kenarlı yuvarlak bir tepsinin altını, yarım çorba kaşığı yağla iyice yağladıktan sonra buna, 1 çorba kaşığı da un serperek, tepsiyi oynatmak suretile, un tepsinin her bir tarafına yayılarak, yapışmasını temin etmeli, sonra da tepsiyi ters çevirerek, yanlarına vurmak suretile tepsiye fazla yapışmış olan unların dökülmesini temin etmeli sonra da yağlanmış ve unlanmış tepsiyi bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Bunu müteakip, bir tencereye, hafifçe yumuşatılmış üç bir çeyrek kahve fincanı tereyağ ile 4 kahve fincanı pudra şekeri koyarak, tereyağ iyice beyaz bir renk alıncaya kadar bunları telle on dakika döğmek suretile çalıştırmalıdır.

3 — Tereyağ beyazlaşınca, yumurta beyazlarını sonradan kullanmak üzere başka bir tencereye ayırmak suretile, bu şekerli tereyağına teker teker olmak üzere, 10 adet de yumurta sarısı ilâve etmeli, sonra da bu yumurta ve şekerli tereyağ mahlûtunu telle yirmi dakika daha döğerek çalıştırmalı ve bir tarafa bırakmalıdır. (Şekerli tereyağına her yumurta ilâvesinde, mahlûtu telle döğercesine iyice karıştırarak, her yumurta sarısının şekerli yağla iyice hallolmasını temin etmeli, sonra da bir diğerini kırmak suretile bütün yumurtaları mahlûta yedirmelidir. Aksi takdirde, şekerli yağın kesilmesine sebebiyet verilmiş olunur.)

4 — Sonra diğer tenceredeki yumurta beyazlarına bir tutam tuz ilâve ederek, yumurta akları kar gibi beyaz ve koyu bir köpük haline gelinceye kadar bunları da aşağı yukarı on dakika hiç durmadan döğmelidir. (Şekil: 5 - 6).

5 — Yumurta aklarının döğülmesi sona erince, şeker ve tereyağlı yu-

murta sarısı tenceresine, her ikisi de birbirlerile harmanlanmış, yani karıştırılmış olarak 6 kahve fincanı irmik ile, bir bir çeyrek kahve fincanı pirinç ununu ve koyu köpük haline gelmiş olan yumurta aklarını da katarak hepsi ancak birbirlerile halloluncaya kadar tahta kaşıkla karıştırmalı sonra da bu mahlûtu, içi yağlanmış hafifçe unlanmış olan tepsiye dökerek orta hararetteki fırında aşağı yukarı bir saat pişirmelidir.

6 — Hamur fırından çıkacağına yakın, bir tencereye üç bir çeyrek bardak toz şekeri, iki üç çeyrek bardak su ile 1 çorba kaşığı limon suyu koyarak, orta hararetteki ateşte karıştırmak suretile şekerin su içinde erimesini temin etmeli, sonra bu şekerli suyu, kendi halinde on dakika kadar kaynatmak suretile orta koyulukta bir şurup yapmalıdır.

7 — Revani hamuru pişince, fırından alarak buna, derhal kaynar bir halde olan orta koyuluktaki şurubu ilâve etmek suretile içirmeli ve revaniyi bir saat kadar ılındıktan sonra tepsinin üstüne bir tabak kapatmalı ve alt üst etmek suretile revaniyi tabağa almalı ve iyice soğuduktan sonra servis yapmalıdır.

80 — BADEM TATLISI

200 gram çekilmiş badem (8 kahve fincanı)
100 » un (2 kahve fincanı)
150 » toz şekeri (2 kah. fin.)
50 » tereyağ (3/4 kah. fin.)
7 adet yumurta
1 tutam tuz

Üstüne :
100 gram irice kıyılmış badem

Şurubu :
750 gram toz şekeri (3 ¼ bardak)
750 » su (3 bardak)
2 tatlı kaşığı limon suyu

1 — İki tencereden küçükçe olanına 7 adet yumurtanın sarılarını, büyüğüne de beyazlarını ayırdıktan sonra, yumurta sarılarına, iki doluca kahve fincanı şeker ilâve ederek telle 7 - 8 dakika kadar döğmek suretile yumurtaları çalıştırmalı ve bir tarafa bırakmalıdır (Şekil: 5)

2 — Sonra diğer tenceredeki yumurta beyazlarına bir tutam tuz ilâve ederek, yumurta akları kar gibi beyaz ve koyu bir köpük haline gelinceye kadar bunları aşağı yukarı on dakika hiç durmadan döğmelidir (Şekil: 5-6).

3 — Yumurta aklarının döğülmesi sona erince, yumurta sarısı tenceresine, her ikisi de birbirlerile harmanlanmak suretile karıştırılmış, 8 kahve fincanı ince çekilmiş badem ile iki kahve fincanı un ve köpük haline gelmiş olan yumurta aklarını da ilâve ederek bunları iyice tahta kaşıkla karıştırmalı sonra da bunlara, erimiş fakat soğuk bir halde üç çeyrek kahve fincanı da tereyağ ilâve ederek tekrar karıştırmak suretile, yağı da hamura yedirdikten sonra, bu hamuru, içi hafifçe yağlanmış 24 - 25 santim kut-

rundaki tepsiye dökmeli ve tepsideki hamurun üstüne; bir bardak kadar su içinde bir taşım kaynatmak suretile iç kabukları ayıklanmış ve irice pirinç büyüklüğünde parçalara kıyılmış 100 gram iç bademi serptikten sonra tepsiyi orta harareteki fırında 40 - 45 dakika arasında pişirmelidir.

4 — Hamur fırından çıkacağına yakın, bir tencereye üç bir çeyrek bardak toz şekeri, üç bardak su ile iki tatlı kaşığı da limon suyu koyarak orta harareteki ateşte karıştırmak suretile şekerin su içinde erimesini temin etmeli, sonra da şekerli suyu 15 dakika kadar kaynatmak suretile şurup yapmalıdır.

5 — Hamur pişince fırından alarak buna, derhal kaynar bir halde olan şurubu ilâve etmek suretile içirmeli ve tatlıyı bir saat kadar ılındırdıktan sonra tepsinin üstüne bir tabak kapatmalı ve alt üst etmek suretile tabağa almalı ve iyice soğuduktan sonra servis yapmalıdır.

81 — ŞAM FISTIĞI TATLISI

200 gram çekilmiş Şam fıstığı (8 K. fincanı)
190 » un (1.3/4 kahve fincanı)
150 » toz şekeri (2 kahve F.)
50 » tereyağ veya sana (3/4 kahve fincanı)
7 adet büyükçe yumurta
1 tutam tuz

Üstüne :
100 gram irice kıyılmış Şam fıstığı

Şurubu :
700 gram toz şekeri (3 bardak)
650 » su (2 3/4 bardak)
2 tatlı kaşığı limon suyu

1 — İki tencereden küçük olanına; 7 adet yumurtanın sarısını, büyüğüne de beyazlarını ayırdıktan sonra yumurta sarılarına, 2 doluca kahve fincanı şeker ilâve ederek, telle 7-8 dakika kadar dövmek suretiyle yumurta sarılarını karıştırmalı ve bir tarafa bırakmalıdır (Şekil: 5).

2 — Sonra diğer tenceredeki yumurta beyazlarına; bir tutam tuz ilâve ederek yumurta akları kar gibi beyaz ve telden düşmiyecek koyulukta sıkı bir köpük haline gelinciye kadar bunları aşağı yukarı 10-15 dakika hiç durmadan dövmelidir (Şekil: 5-6).

3 — Yumurta aklarının dövülmeleri sona erince; yumurta sarısı tenceresine; her ikisi de harmanlanmak suretiyle birbirlerine karıştırılmış 8 kahve fincanı çekilmiş Şamfıstığı ile bir üç çeyrek kahve fincanı unu ve köpük haline gelmiş yumurta aklarını da ilâve ederek bunları iyice tahta kaşıkla karıştırmalı, sonra da bunlara; erimiş fakat soğuk bir halde üç çeyrek kahve fincanı tereyağ veya Sanayı ilâve ederek tekrar karıştırmak suretiyle yağı da hamura yedirdikten sonra, bu hamuru, içi hafifçe yağlanmış 25-26 santim kutrundaki bir tepsiye dökmeli, üstleri-

ne de; aşağı yukarı pirinç büyüklüğünde kıyılmış 100 gram Şamfıstığını mütesaviyen serdikten sonra hamuru orta harareteki fırında 40-45 dakika arasında pişirmelidir.

4 — Hamur fırından çıkacağına yakın, bir tencereye; 3 bardak toz şeker, iki üç çeyrek bardak su ile, 2 tatlı kaşığı da limon suyu koyarak orta harareteki ateşte karıştırmak suretiyle şekerin su içinde erimesini temin etmeli, sonra da şekerli suyu 10 dakika kadar kaynatmak suretiyle orta koyulukta şurup yapmalıdır.

5 — Hamur pişince; fırından alarak buna; derhal kaynar bir halde olan şurubu ilâve etmek suretiyle içirmeli ve iyice soğuduktan sonra bunları küçük parçalara kesmek suretiyle servis yapmalıdır.

82 — BAKLAVA (Hazır baklava yufkasından)

500	gram hazır baklava yufkası		Şurubu :		
220	»	eritilmiş sadeyağ (1 bar.)	1000	gram	toz şekeri (4 bardak)
200	»	çekilmiş badem veya ceviz (2 bardak)	750	»	su (3 bardak)
			1	çorba kaşığı	limon suyu

1 — Hiç kuru olmayan 500 gram hazır baklava yufkasını, baklavayı içinde pişirecek olduğumuz, tepsi biçiminde veya yuvarlaklığında yapraklara kesmelidir. (Yufkaları en pratik kesme usulü, üst üste serilmiş yufka yapraklarını ortalarından ikiye kestikten sonra, kesilen bir kısım yufkayı diğerlerinin üstlerine sermeli ve üst üste istiflenmiş bütün yufkaların üstlerine de ,içinde pişirecek olduğumuz tepsiyi oturtarak, yufkaları tam tepsi biçiminde kesmelidir. Kenarlardan kalan kısımları da tepsiye yan yana döşemek suretile ortalarında bir kaç kat vücude getirmelidir.)

2 — Sonra tepsi biçiminde kesmiş olduğumuz bu yufkalardan birini alarak, içi hafifçe yağlanmış tepsiye döşedikten sonra, tepsiye döşenmiş bu yufkanın üstüne bir kap içinde erimiş bir halde duran 1 birdak yağdan yarım çorba kaşığı alarak, aşağı yukarı, yufkanın her bir tarafını ıslatabilecek şekilde gezdirmeli ve bir kat yufka, yarım çorba kaşığı yağ olmak üzere, yufkaların ancak yarısını tepsiye döşemeli, sonra da döşenmiş bu yufkaların üstlerine çekilmiş iki bardak bademi yaydıktan sonra bademin üstüne de yine bir kat hamur, yarım çorba kaşığı yağ olmak üzere bütün yufkaları tepsiye üst üste döşemeli ve döşenmiş hamurların üstlerine de kalan yağı gezdirmelidir.

3 — Sonra tepsiye döşemiş olduğumuz bu hamurları, tâ tepsinin dibine kadar olmak üzere dört köşe veya baklava biçiminde kestikten sonra, baklavaların üstleri iyice penbemsi bir renk alıncaya kadar bunları ortadan daha az harareteki fırında aşağı yukarı iki saat pişmeğe bırakmalıdır.

4 — Baklava pişmekte iken, diğer taraftan da bir tencereye 4 bardak toz şeker, 3 bardak su ile 1 çorba kaşığı da limon suyu koyarak orta hararetteki ateşte karıştırmak suretile şekerin su içinde erimesini temin etmeli sonra da şekerli su koyu bir şurup haline gelinceye kadar bunu kendi halinde aşağı yukarı yirmi dakika kaynattıktan sonra ateşten almalı ve ılınmaya bırakmalıdır.

5 — Baklavalar pişince, tepsiyi fırından alarak, baklavaların parlaması için üstlerine fırça veya tavuk tüyü ile yağ sürmeli, sonra da üstlerine yağ sürülmüş bu sıcak baklavalara, ılıtmış olduğumuz koyu şurubu ilâve ederek içirmeli ve baklavalar iyice soğuduktan sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

83 — SİGARA TATLISI
(Hazır baklava yufkasından)

300 gram baklava yufkası
220 » tereyağ (1 bardak)

İçine :

120 gram çekilmiş badem veya ceviz (1.¼ bardak)
1 çorba kaşığı toz şekeri

Şurubu :

300 gram toz şekeri (1.¼ bar.)
190 » su (3/4 bardak)
1 tatlı kaşığı limon suyu

1 — Hiç kuru olmayan 300 gram hazır baklava yufkasını aşağı yukarı 15 santim en ve 10 santim boyunda, yani yarım karış en ve boyunda olmak üzere dört köşemsi parçalara kesmelidir. (Yufkaları en pratik kesme usulü, üst üste serilmiş yufka yapraklarını, yaprakların büyüklü, küçüklüğüne göre, aşağı yukarı yarımşar karış en ve boyunda dört köşe parçalara kestikten sonra, kesilen her dört köşemsi yaprağı teker teker alarak aşağıda tarif edileceği veçhile sarmalıdır.)

2 — Sonra kesmiş olduğumuz her dört köşemsi yaprağı teker teker alarak her yufkaya bir çorba kaşığı hesabile ve yufkanın her bir tarafını iyice ıslatabilecek şekilde yağ gezdirdikten sonra, yağlanmış yufkanın yalnız yarısına kadar, aşağıda tarif edileceği veçhile hazırlanmış yarım çorba kaşığı çekilmiş şekerli badem serpmeli, sonra, yufkanın şeker serpilmiş taraflarından almak üzere, sigara sarar gibi sarmak suretile yufkaları parmak kalınlığında uzun şekillere sokmalı, sonra da parmak kalınlığındaki bu hamurları üç müsavi parçaya kestikten sonra bunları, içi iyice yağlanmış bir tepsiye döşemelidir.

3 — Sonra tepsiye döşenmiş bu hamurların üstlerini de kalan yağla yağladıktan sonra, hamurların üstleri nar gibi olup ta iyice pişinceye kadar bunları ortadan daha az harareteki fırında aşağı yukarı bir saat pişmeğe bırakmalıdır.

4 — Hamurlar pişmekte iken diğer taraftan da bir tencereye bir bir çeyrek bardak toz şekeri, üç çeyrek bardak su ile bir tatlı kaşığı da limon suyu koyarak orta harareteki ateşte karıştırmak suretile şekerin su içinde erimesini temin etmeli, sonra da şekerli su koyu bir şurup haline gelinceye kadar bunu kendi halinde aşağı yukarı 15 dakika kaynattıktan sonra ateşten almalı ve ılınmaya bırakmalıdır.

5 — Hamur pişince tepsiyi fırından alarak, sigara tatlılarının parlaması için üstlerine fırça ile yağ sürmeli, sonra da üstlerine yağ sürülmüş bu sıcak hamurlara, ılıtmış olduğumuz koyu şurubu ilâve ederek içirmeli ve tatlılar soğuduktan sonra tabağa alarak servis yapmalıdır.

Şekerli bademin yapılışı: — 120 gram iç badem veya cevizi bir defa et veya badem makinesinden geçirdikten sonra bunlara 1 çorba kaşığı da toz şeker ilâve etmeli ve her ikisini de iyice harmanlamak suretile birbirlerine karıştırdıktan sonra hamurlara serpmelidir.

84 — KREMALI TATLI BÖREK
(Hazır baklava yufkasından)

400 gram baklava yufkası
225 » tereyağ (1 bardak)

İçinin kreması:

500 gram süt (2 bardak)
17 » toz şekeri (3/4 bardak)
85 » un (1. 3/4 silme kah F.)
1 adet bütün yumurta
2 adet yumurta sarısı
1 kahve kaşığı vanilya tozu

Şurubu:

500 gram toz şekeri (2 bardak)
325 » su (1.¼ bardak)
2 tatlı kaşığı limon suyu

1 — Bir tencereye 2 bardak toz şekeri, bir bir çeyrek bardak su ile iki tatlı kaşığı limon suyu koyarak orta harareteki ateşte karıştırmak suretile şekerin su içinde erimesini temin etmeli, sonra da şekerli su, koyuca bir şurup haline gelinceye kadar bunu, kendi halinde aşağı yukarı on dakika kaynattıktan sonra ateşten alarak soğumaya bırakmalıdır.

2 — Bunu müteakip 400 gram hazır baklava yufkasını, 20 kattan daha aşağı olmamak üzere, tatlıyı içinde pişirecek olduğumuz tam tepsi büyüklüğünde yapraklara kesmelidir. (Yufkaların en pratik kesme usulü; üst üste serilmiş yufka yapraklarını ortalarından ikiye kestikten sonra, kesilen bir kısım yufkayı diğerlerinin üstlerine sermeli ve serilmiş bütün bu yufkaların üstlerine de, içinde pişirecek olduğumuz tepsiyi oturtarak, yufkaları tam tepsi biçiminde kesmelidir. Kenarlarından kalan kısımları da, tepsiye yanyana döşemek suretile bunlardan katlar vücude getirmelidir.)

3 — Sonra tepsi biçiminde kesmiş olduğumuz bu yufkalardan birini alarak, içi hafifçe tereyağlanmış tepsiye döşedikten sonra, tepsiye döşen-

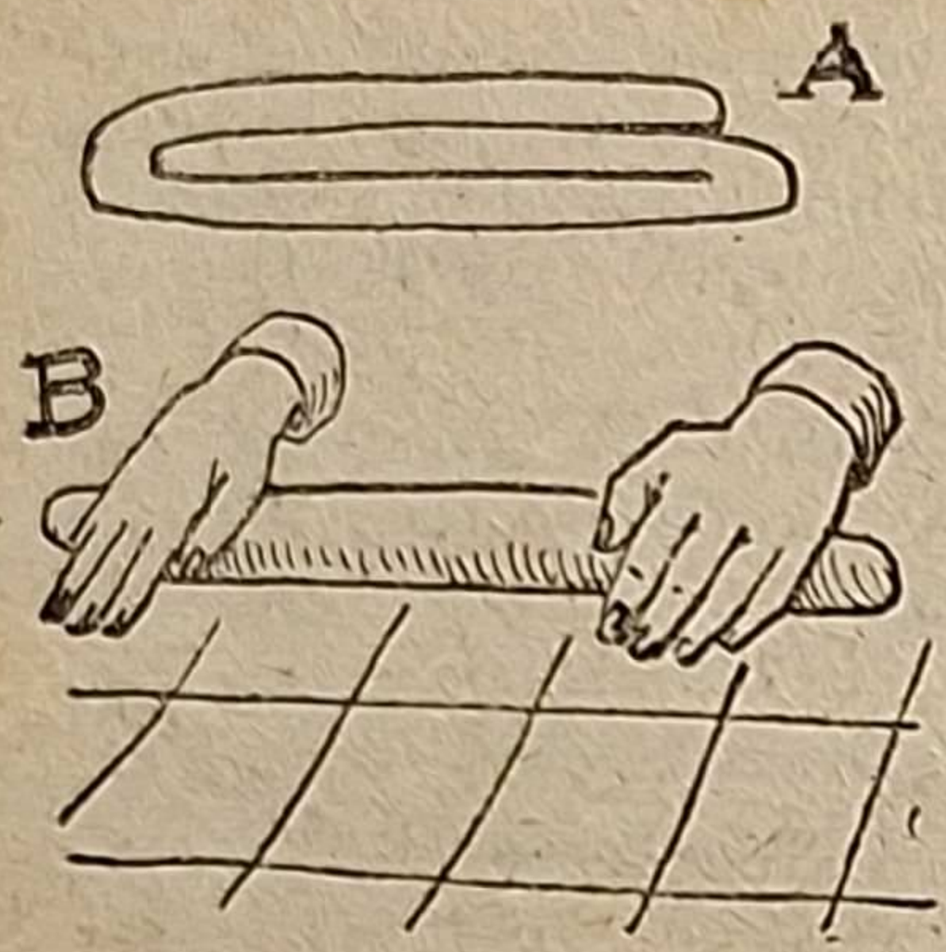
miş yufkanın üstüne de, bir kap içinde eritilmiş bir halde duran bir bardak tereyağından bir çorba kaşığı alarak aşağı yukarı yufkanın her bir tarafını ıslatabilecek şekilde gezdirmeli sonra da, bir kat yufka, bir çorba kaşığı tereyağ olmak üzere yufkaların ancak yarısını tepsiye döşemeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

4 — Yufkaların yarısı tepsiye döşendikten sonra, aşağıda tarifi yapılmış olan pastacı kremasını yaparak kremayı soğutmadan derhal kaşık kaşık alarak tepsiye döşemiş olduğumuz yufkaların her bir tarafına müsavi bir surette taksim etmeli, sonra da taksim edilmiş bu kremayı, yufkayı oynatmadan, bıçakla hamurun her bir tarafına sıvamak suretile, kremayı hamura müsavi bir şekilde yaymalıdır (krema evvelden yapılacak olursa, soğuyarak katılaşacağından, hamura müsavi bir şekilde yaymak kabil olmaz, bu itibarla, yufkaların ancak yarısını tepsiye döşedikten sonra kremayı pişirmelidir.)

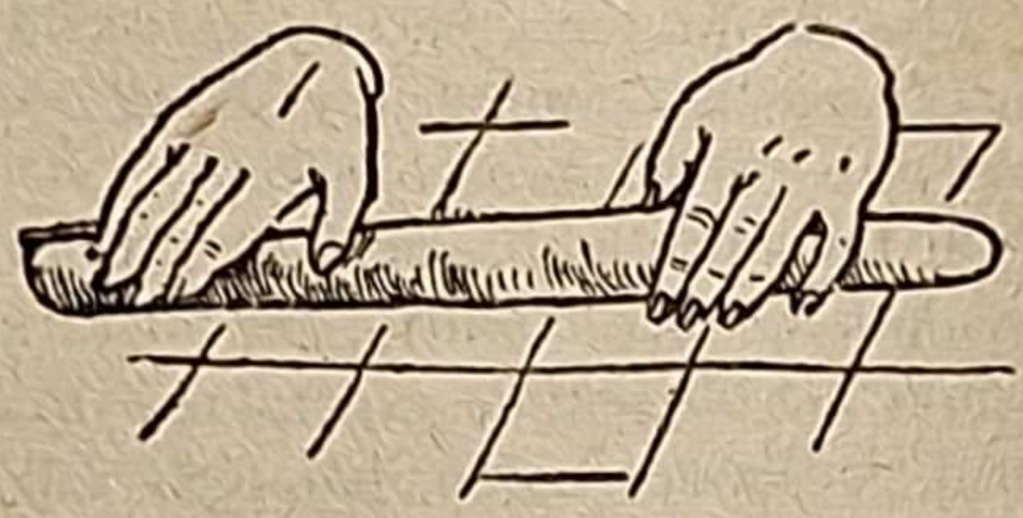
5 — Tepsiye krema da yayıldıktan sonra, kremanın üstüne, yine bir kat yufka, bir çorba kaşığı tereyağ olmak üzere bütün yufkaları döşemeli sonra da, tepsiye döşenmiş hamurları tam tepsinin dibine kadar olmak üzere üç müsavi enlilikte uzun kesmeli, sonra da hamurların üstlerine kalan bütün yağı iyice gezdirdikten sonra tepsiyi ortadan daha az hararetteki fırına sürerek, hamurların alt ve üstleri nar gibi kızarıncaya kadar aşağı yukarı bir bir çeyrek ile bir buçuk saat pişmeğe bırakmalı, sonra da fırından alarak parlaması için üstlerine fırça ile hafifçe yağ sürmeli ve ılınması için, yarım saat kadar bir tarafa bırakmalıdır.

6 — Börek ılınınca, hazırlayarak bir tarafa bırakmış olduğumuz soğuk şurubu, hamurun her bir tarafına müsavi bir şekilde gezdirerek şurubu böreğe içirmeli ve kremalı tatlı börek iyice soğuduktan sonra istenilen şekilde parçalara kesmeli ve servis yapmalıdır.

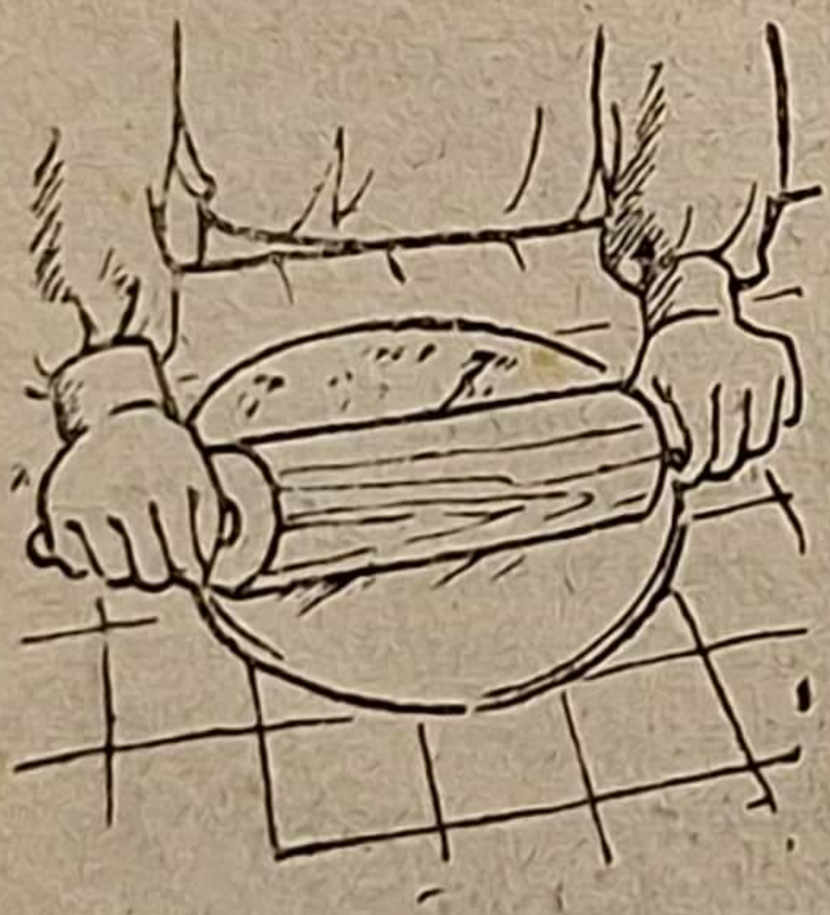
Kremanın yapılışı: — Bir tencereye 1 adet bütün yumurta, 2 adet yumurta sarısı, üç çeyrek bardak toz şekeri ile bir kahve kaşığı da vanilya tozu koyarak, telle hepsini iyice bir karıştırdıktan sonra bunlara evvelâ bir üç çeyrek kahve fincanı un ilâve etmeli ve tekrar bir karıştırdıktan sonra azar azar olmak üzere kaynar bir halde 2 bardak da süt ilâve etmeli ve bir taraftan da hızlıca karıştırmak suretile hepsini birbirlerile hallettikten sonra tencereyi ateşe oturtmalı ve mahlût telden düşmiyecek kıvamda bir koyuluğa gelinceye kadar aşağı yukarı beş dakika karıştırarak pişirmeli sonra da tencereyi ateşten alarak kremayı soğutmadan derhal hamurun üstüne yaymalıdır.



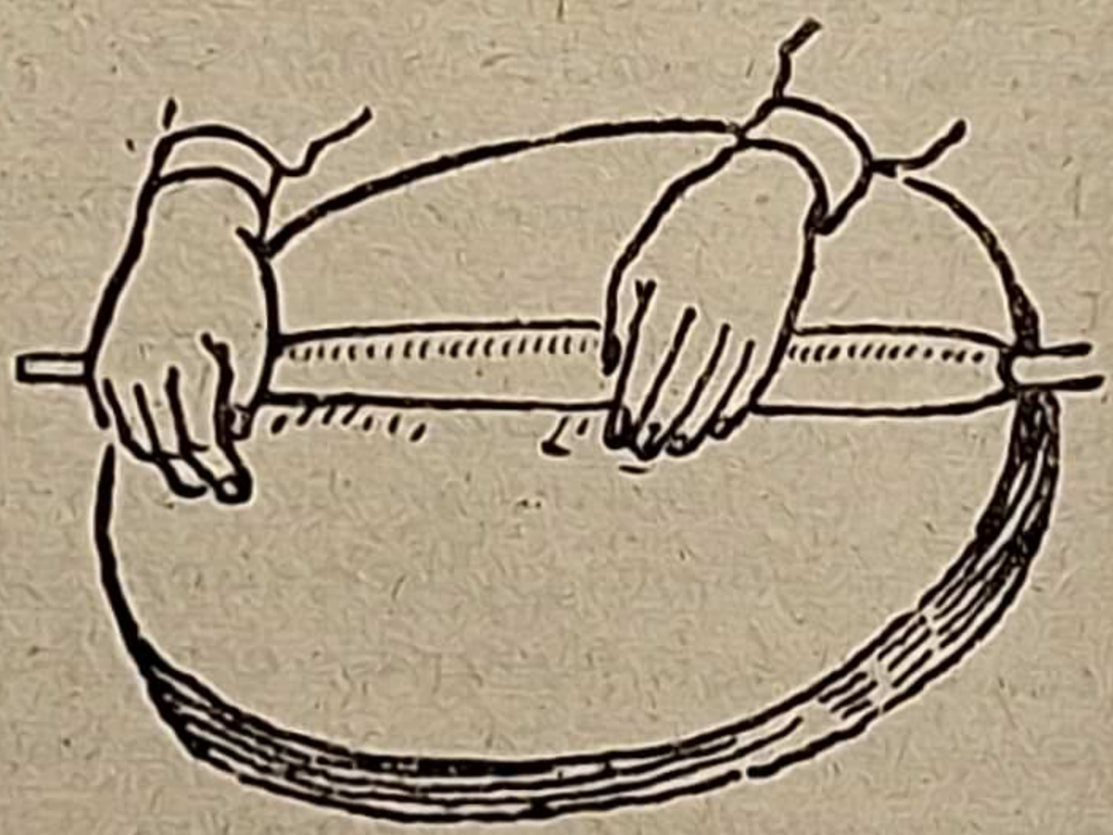
(Şekil: 9)
Elde edilen hamurun tahta üstünde iki el ile yuvarlamak suretiyle uzatılışı.



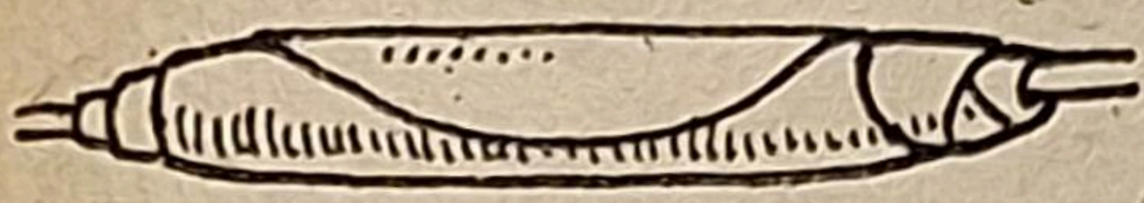
(Şekil: 10)
A — Uzatılan hamurun, çapraz şekile sokuluşu.
B — Çapraz şekile sokulmuş hamurun üstüne basarak yuvarlamak suretiyle tekrar uzatılışı (hamuru bir kaç sefer bu şekilde çalıştırmaktaki maksat hamurun özlenmesi içindir.)



(Şekil: 11)
Hamurların merdane ile yuvarlak açılışları.

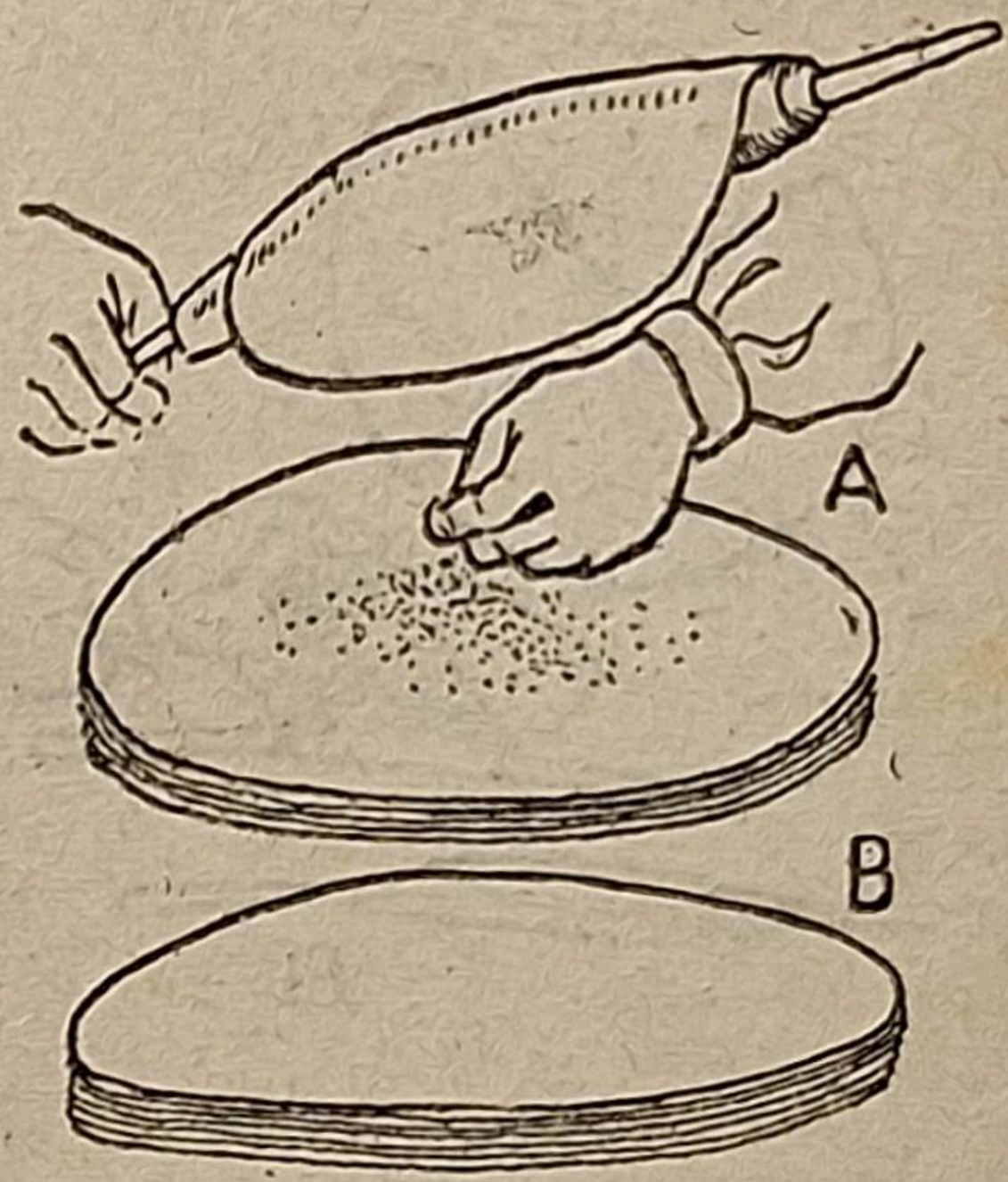


(Şekil: 12)
Üst üste istiflenmiş hamurların biri diğerinin üstüne olmak üzere oklavaya sarılışı.



(Şekil: 13)

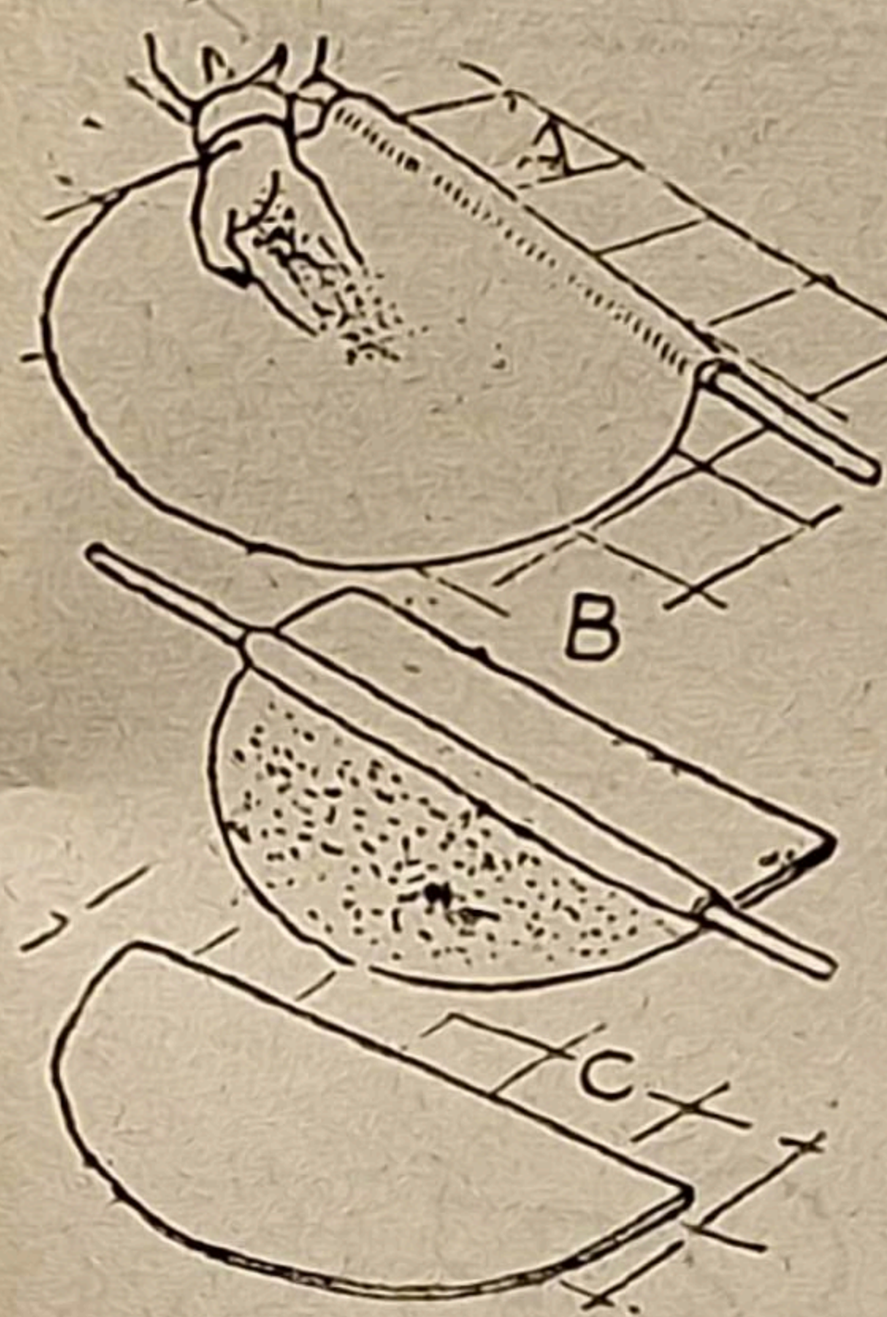
Biri diğerinin üstüne olarak oklavaya sarılmış hamurların görünüşü. (Oklavaya biri diğerinin üstüne sarılmış bu hamurları, üstlerine bastırarak oklavayı yuvarlamak suretile açmalıdır.)



(Şekil: 14)

A — Oklavaya biri diğerinin üstüne sarılmış olarak büyütülmüş hamurlar tahtaya yayıldıktan sonra her birinin üstüne nişasta serpilişi.

B — Ve nişasta serpildikten sonra nişasta serpilmiş hamurun üstüne diğerini yaymak suretiyle bir kat hamur hafif serpinti kabilinden bir kat nişasta olmak üzere bütün hamurların birbirlerinin üstlerine istiflenmiş vaziyeti.

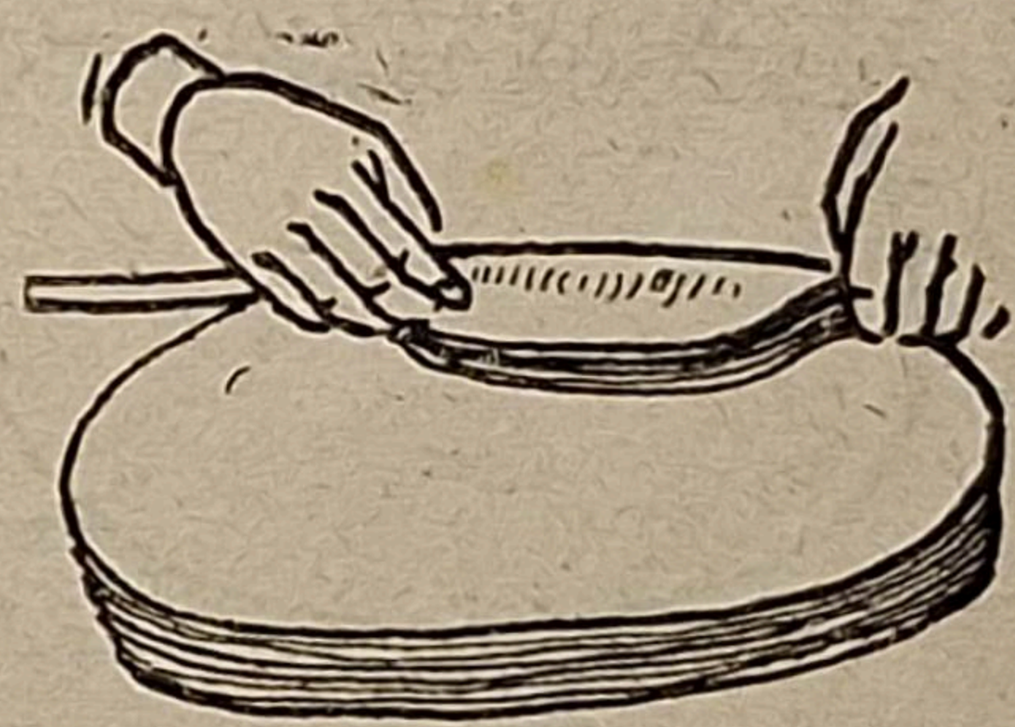


(Şekil: 16)

A — Yaprak hamurları üstüste olarak yarıya kadar oklavaya sarıldıktan sonra sarılmamış olan tarafın üzerine badem serpilişi.

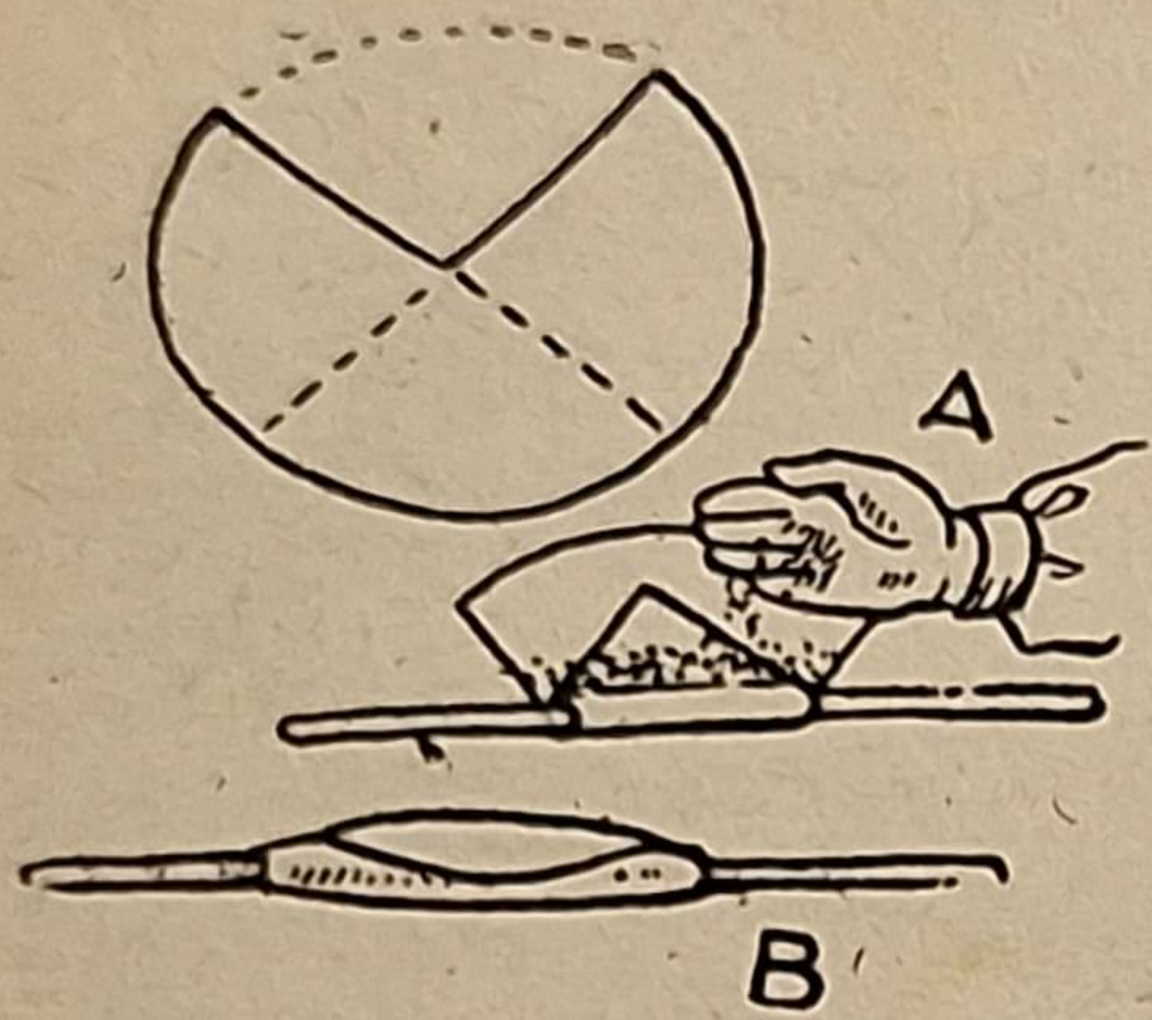
B — Badem serpildikten sonra, oklavaya sarılı olan hamurun diğer yarısını oklavadan açmak suretile bademlerin üstlerine örtülüşü.

C — Hamurun örtülmüş vaziyeti.

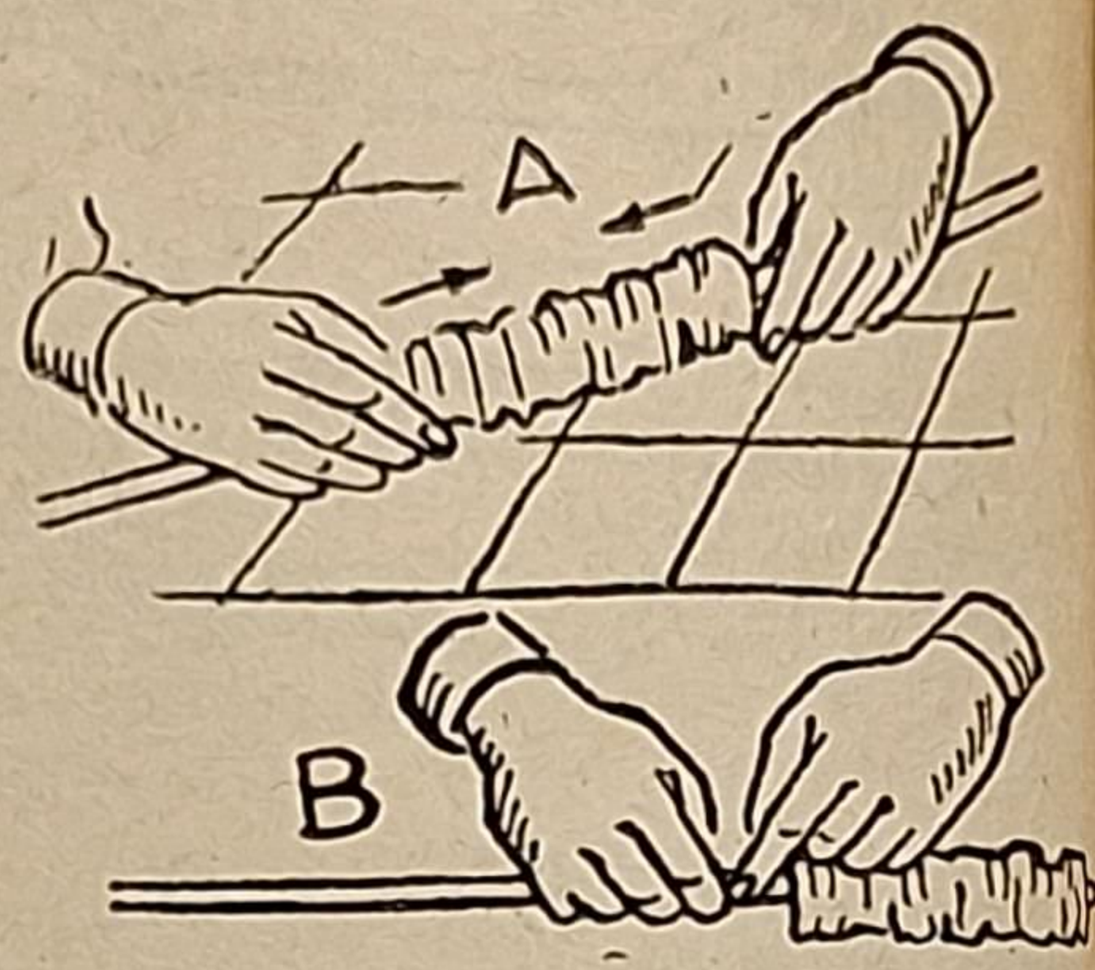


(Şekil: 15)

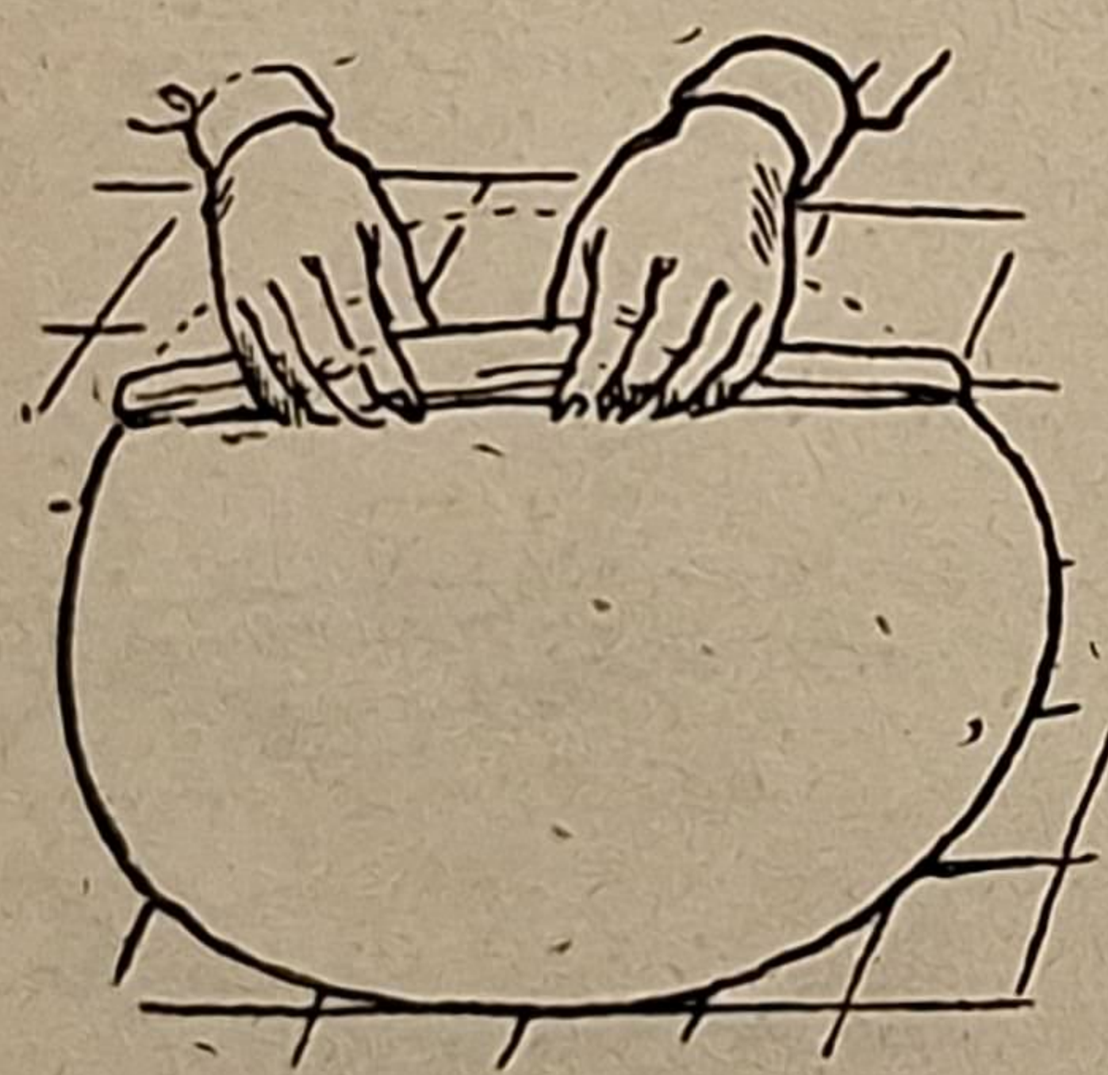
Birbirlerinin üstüne istiflenmiş hamurların hep birden oklavaya sarılışı.



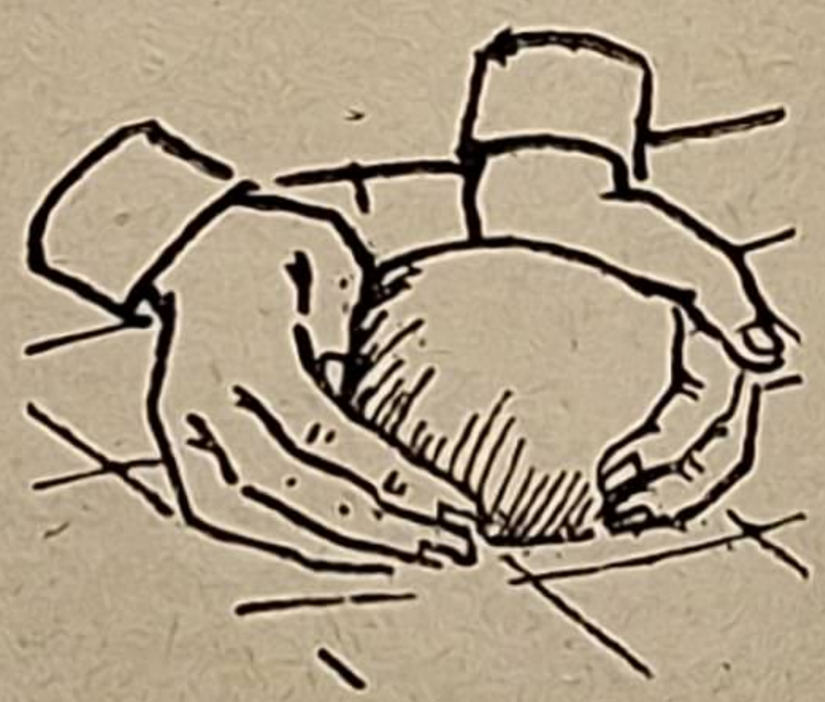
(Şekil: 17)
A — Kesilmiş hamurun üstüne oklavayı yatırdıktan sonra oklavanın üstüne hamurun bir ucu kapatılarak çekilmiş badem serpilişi
B — Badem serpildikten sonra içinde oklava olduğu halde hamur kıvrılarak yuvarlak bir şekle sokuluşu.



(Şekil: 18)
A — Oklava üstünde sarılmış hamurun her iki ucundan ortaya doğru iterek hamurun büzük bir hale getirilişi.
B — Büzülmüş hamurun oklavadan çıkarılışı.



(Şekil: 19)
Üstüne yağ sürülmüş büyük ve yuvarlak hamurun sıkı bir şekilde kıvrılışı.



(Şekil: 20)
Hamura kubbe şekli verilişi.

85 — BAKLAVA HAMURU

250 gram un (5 kahve fincanı)
50-55 » su (3/4 kahve fincanı)
2 adet yumurta
1 küçük silme kahve kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı zeytinyağı

Açmak için :
200 gram nişasta (4 kahve fincanı)

1 — Hamur açılan tahtaya 5 kahve fincanı un eledikten sonra unun ortasını havuz gibi açmalı ve açılan bu yere 2 adet yumurta, 1 küçük silme kahve kaşığı tuz ile üç çeyrek kahve fincanı da su ilâve ederek (şekil: 7) hepsini karıştırarak yoğurmak suretile bunları pek sıkı olmayan bir hamur yapmalı (şekil: 8) sonra elde edilen bu hamuru, ikide bir yuvarlayarak uzatmak (şekil: 9) ve çaprazlamak suretile (şekil: 10) on beş dakika durmadan yoğurmalı, sonra iyice yoğurulmuş bu hamuru, üstü hafifçe unlanmış tahtada, üstüne bir kâse veya nemli bir bez ile örtülmüş olarak yarım saat dinlenmeğe bırakmalıdır. (Yukarıda da söylediğimiz gibi hamur elde edildikten sonra, bunu tahtada avuç ile yuvarlayarak uzattıktan sonra (şekil: 9) iki uçlarını ortasına doğru çevirerek hamuru. çapraz tâbir edilen şekle sokmalı (şekil: 10) sonra da bu çapraz hamurun üstüne bastırarak yoğurmak, tekrar uzatmak, çaprazlamak ve bu ameliyeyi daima tekrarlamak suretile hamuru yoğurmalıdır.)

2 — Sonra yarım saat dinlendirmiş olduğumuz bu hamura, 1 tatlı kaşığı kadar da zeytinyağı sürerek yine ikide bir uzatmak ve çaprazlamak suretile bir on beş dakika kadar daha yoğurmalı ve hamuru son bir defa daha muntazam bir şekilde uzattıktan sonra (şekil: 9) bunu sekiz müsavi parçaya kesmeli, sonra da kesilen herbir parçanın üstüne bastırarak yassılttıktan sonra her yassıltılmış hamurun üstüne nişasta serpmeli ve her nişastalanmış hamurun üstüne de diğer yassıltılmış hamuru oturtmak suretile bütün hamurları böylece yassıltmalı, nişastalamalı ve üçer dörder birbirlerinin üstlerine istiflemelidir.

3 — Hamurların yassıltılması, nişastalanması sona erince, hamurları teker teker alarak merdane ile, ancak küçük bir yemiş tabağı büyüklüğünde yuvarlak açmalı (şekil: 11) sonra da açılan bu hamuru her bir tarafına olmak üzere iyice nişasta serptikten sonra, diğer açılmış yuvarlak hamuru oturtmak ve tekrar nişastalamak suretile bütün hamurları bir kat hamur, serpinti kabilinden bir hafif kat nişasta olmak üzere hepsini birbirlerinin üstlerine istiflemeli ve istiflenmiş olarak bu yuvarlak hamurları, 15 ilâ 25 dakika arasında dinlenmeğe bırakmalıdır.

4 — Sonra, istif ederek dinlendirmiş olduğumuz bu hamurların üstlerine, ancak birkaç merdane vurarak bunları, üstüste istiflenmiş olarak, azamî bir yemek tabağı kutrunda büyütmeli, sonra bu hamurların üstün-

dekini alarak diğerlerinin yanlarına yaymalı ve bir kat hamur, bir kat serpinti kabilinden bir hafif kat nişasta olmak üzere tekrar hamurların ortalarını nişastalamak suretile bunları tekrar birbirlerinin üstüne istiflemeli sonra da istiflenmiş bu hamurlar, azamî iki yemek tabağı yuvarlaklığında bir büyüklüğe gelinceye kadar bunları, üst üste döşenmiş olarak merdane ile tekrar büyütmelidir. (Bu üst üste istiflenmiş hamurları, merdane ile bir parça büyüttükten sonra, hamurların altını üste getirerek bir müddet de altta kalmış taraflarından açmak suretile hamurları büyütmelidir, aksi takdirde üstteki hamurların büyümelerine rağmen alttakilerin küçük kalmasına sebebiyet verilmiş olunur.)

5 — Hamurların merdane ile büyütülmesi sona erince bu istifli hamurların en üstündekinin üzerine nişasta serptikten sonra nişasta serpilmiş bu hamuru oklavaya sarmalı (şekil: 12) ve ikinci hamuru da nişastaladıktan sonra bunu da diğerinin üstüne sarmak suretile bütün yaprak hamurları böylece, evvelâ nişastalamalı, sonra da biri diğerinin üstüne olmak üzere üst üste oklavaya sarmalı ve üst üste sarılmış bu hamurların üstlerine bastırarak üç beş defa kuvvetlice yuvarlamak suretile az büyütmeli (şekil: 13) sonra da, üst üste sarılmış olarak az büyüttüğümüz bu hamurların en üstündekini tahtaya yayarak, üstüne tekrar nişasta serpmeli, sonra da ikinci hamuru oturttuktan sonra bir kat hamur, serpinti kabilinden bir kat nişasta olmak üzere, büyütülmüş olan bu yaprak hamurları tekrar birbirlerinin üstüne yaymalı (şekil: 14) ve birbirlerinin üstlerine yayılmış olarak, bunları oklavaya sardıktan sonra (şekil: 15) üstlerine kuvvetlice bastırarak yuvarlamak ve tekrar oklavadan çıkararak tahtaya yaymak ve her bir ucundan bir defa olmak üzere bunları üç defa daha sarmak ve yanlarına kuvvetlice bastırarak yuvarlamak suretile hamurların bir parça daha büyümelerini temin etmelidir (şekil: 13).

6 — Sonra dört ucundan olmak üzere oklavaya sararak büyütmüş olduğumuz bu yaprak hamurları tekrar tahtaya yayarak, en üsttekinin üzerine diğer seferden daha az olmak üzere ancak püskürtürcesine nişasta serptikten sonra bu nişasta serpilmiş hamuru oklavaya sarmalı (şekil: 12) ve ikinci hamuru da nişastaladıktan sonra aynen 5 inci maddede tarif edildiği veçhile bir kat hamur, püskürtme kabilinden bir kat nişasta olmak üzere bütün yaprakları birbirlerinin üstüne sarmalı, sonra da yine bastırarak bir kaç defa yuvarladıktan sonra (şekil: 13) teker teker yine hepsini bibirlerinin üstüne olmak üzere tahtaya yaymalı (şekil: 14) ve tekrar dört bir ucundan birer defa olmak üzere bunları yine üst üste olarak oklavaya sarmak (şekil: 15) ve kuvvetlice bastırarak yuvarlamak suretile açarak hamurları bir parça daha büyütmelidir.

86 — BAKLAVA (Cevizli)

250 gram un (5 kahve fincanı)
50-55 » su (3/4 kahve fincanı)
2 adet yumurta
1 silme kahve kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı zeytinyağı
200 gram nişasta (4 kahve fincanı)

İçine :
225 gram eritilmiş yağ (1 bardak)
150 » çekilmiş ceviz (1 ½ bar.)

Şurubu:
725 gram toz şekeri (3 bardak)
500 » su (2 bardak)
2 tatlı kaşığı limon suyu

1 — Reçetemizin hamur hanesinde gösterilen malzeme ile ve (85) numaradaki tarifimiz veçhile baklava hamuru yaptıktan sonra elde edilen bu hamurları üst üste olmak üzere hamur tahtasına yaymalıdır.

2 — Sonra üst üste yayılmış olan bu hamurları, baklavayı içinde pişirecek olduğumuz tepsi uzunluk veya yuvarlaklığında kestikten sonra, kesmiş olduğumuz bu yufkalardan birini, içi hafifçe yağlanmış tepsiye döşemeli, sonra da döşenmiş bu yufkanın üstüne, bir kap içinde erimiş bir halde duran bir bardak yağdan yarım çorba kaşığı alarak aşağı yukarı yufka yarım çorba kaşığı yağ olmak üzere, kesmiş olduğumuz yufkaların ancak yarısını tepsiye döşemeli, sonra da döşenmiş bu yufkaların üstlerine 2 bardak çekilmiş cevizi yaydıktan sonra, cevizin üstüne yine bir kat hamur, yarım çorba kaşığı yağ olmak üzere bütün yufkaları tepsiye üst üste döşemeli ve son yufkanın üstüne de kalan yağı gezdirmelidir. (Yaprak hamurları tepsi biçiminde en iyi kesme usulü: — Üst üste serilmiş bu yaprak hamurlarını ortalarından ikiye kestikten sonra kesilen bir kısım yufkayı diğerlerinin üstüne sermeli ve üst üste istiflenmiş yufkaların üstlerine de içinde pişirecek olduğumuz tepsiyi oturtarak yufkaları tam tepsi biçiminde kesmelidir ve hamurlar tepsi biçiminde kesildikten sonra kenarlarından artan kısımları da tepsiye yan yana döşemek suretile ortalarında bir kaç kat vücuda getirmelidir.)

3 — Sonra tepsiye döşemiş olduğumuz bu hamurları, tâ tepsinin dibine kadar olmak üzere dört köşe veya baklava biçiminde kestikten sonra baklavaların üstleri iyice penbemsi bir renk alıncaya kadar bunları orta hararetteki fırında aşağı yukarı bir saat pişmeğe bırakmalıdır.

4 — Baklava pişmekte iken, diğer taraftan da bir tencereye 3 bardak toz şekeri, 2 bardak su ile 2 tatlı kaşığı da limon suyu koyarak orta hararetteki ateşte, karıştırmak suretile şekerin su içinde erimesini temin etmeli, sonra da bu şekerli su koyuca bir şurup haline gelinceye kadar, kendi halinde aşağı yukarı on beş dakika kaynatmalı ve ateşten alarak ılınmaya bırakmalıdır.

5 — Baklavalar pişince tepsiyi fırından alarak on dakika kadar ılındırdıktan sonra, baklavaların parlaması için, fırça veya tavuk tüyü ile üst

lerine hafifçe yağ sürmeli sonra da baklavaların üstüne ılınmaya bırakmış olduğumuz koyu şurubu azar azar ilâve ederek içirmeli ve baklavalar iyice soğuduktan sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

6 — Müteakıben, oklavaya sararak büyütmüş olduğumuz bu hamurları aynen 5 inci maddede tarif edildiği veçhile, matlûp derecede incelmemiş ise, bir üçüncü defa daha hamurları nişastalayarak teker teker oklavaya sarmak, yaymak, hepsini birden sarmak ve bastırarak dört ucundan açmak suretile, hamurların altları mükemmelen görünür bir inceliğe gelinceye kadar açmalıdır. (Hamurun lâyıkı veçhile inceldiğini anlayabilmek için; hamurun altına elimizi tuttuğumuzda, tırnaklarımız iyice görünüyor ise hamur lüzumu kadar incelmiş demektir.)

7 — Bilâhare, iki veya üç defa 5 inci maddedeki ameliyeyi tekrarlamak suretile matlup derecede inceltmiş olduğumuz bu yaprak hamurlarını tahtaya yayarak, fazla bekleterek kurumalarına meydan vermeden reçetelerimizde tarif edildiği veçhile baklavalar yapmalıdır.

İhtar: — A — Hamurların hepsi birden olmak üzere oklavaya sararak açarken, arada bir atlatma tâbir edilen, yani, alt veya orta kısımlarındaki hamurlardan bir kaçını üste alarak oklavaya sarmak suretile açmalıdır. Aksi takdirde hamurların üstte olanları iyice incelmiş olduğu halde alt ve bilhassa ortalardakiler kalınca kalırlar.

B — Yaprak hamurlarını gerek oklavaya sararken, gerekse tahtaya yayarken ilk iki seferlerinde fazlaca nişastalamalı, sonrları da üstlerine yalnız püskürtürcesine hafif nişasta serpmek ile iktifa etmelidir, ilk önceleri fazlaca nişastalanmayan yapraklar birbirlerine yapışırlar, sonradan fazla nişastalananlar da hamurların kurumalarına ve böylelikle de dağılmalarına, parçalanmalarına sebebiyet verilmiş olunur.

C — Bir de hamurları gerek oklavaya teker teker sararken, gerekse tahtaya yayarken her nişasta serpildikten sonra tahtada kalan bütün nişastaları fırça ile süpürerek tahtayı temizlemelidir, süpürülen nişastaları bir tabağa alarak yine kullanmalıdır.

87 — BAKLAVA ŞAM FISTIKLI ANTEP USULÜ

Baklava hamuru :

250 gram un (5 kahve fincanı)
50-55 » su (3/4 kahve fincanı)
2 adet yumurta
1 silme kahve kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı zeytinyağ
200 gram nişasta

İçine :

225 gram eritilmiş yağ (1 bardak)
200 » Şam fıstığı
120 » toz şeker (½ bardak)

Şurubu :

500 gram toz şekeri (2 bardak)
375 » su (1 ½ bardak)
1 tatlı kaşığı limon suyu
1 gram iç Şam fıstığı

1 — Hamur tahtası üstüne; 200 gram şam fıstığı ile yarım bardak toz şekeri koyarak, her ikisini harmanlamak suretile birbirlerine karıştırmalı, sonra da bu şekerli fıstıkların üstlerine merdane ile bastırmak suretile şekerli fıstıkların iyice ezilmelerini temin etmeli ve sonradan baklavanın arasında kullanmak üzere bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Diğer taraftan da reçetemizin hamuru hanesinde gösterilen malzeme ile ve (85) numarada tarif edildiği veçhile baklavı hamuru yapmalı sonra elde edilen bu yaprak hamurları üst üste olmak üzere hamur tahtasına yaymalıdır.

3 — Sonra üşt üste yayılmış olan bu hamurları, baklavayı içinde pişirecek olduğumuz tepsi uzunluk veya yuvarlaklığında kestikten sonra, kesmiş olduğumuz bu yufkalardan birini, içi hafifçe yağlanmış tepsiye döşemeli sonra da döşenmiş bu yufkanın üstüne, bir kap içinde erimiş bir halde duran 1 bardak yağdan yarım çorba kaşığı alarak aşağı yukarı yufkanın her bir tarafını ıslatabilecek şekilde gezdirdikten sonra bir kat yufka yarım çorba kaşığı yağ olmak üzere, kesmiş olduğumuz yufkaların ancak yarısını tepsiye döşemeli, sonra da döşenmiş bu yufkaların üstlerine; ezmiş olduğumuz şekerli şam fıstığını yaydıktan sonra, fıstığın üstüne yine bir kat hamur, yarım çorba kaşığı yağ olmak üzere bütün yufkaları tepsiye üst üste döşemeli ve son yufkanın üstüne de kalan yağı gezdirmelidir. (Yaprak hamurları tepsi biçiminde en iyi kesme usulü: — Üst üste serilmiş bu yaprak hamurlarını ortalarından ikiye kestikten sonra kesilen bir kısım yufkayı diğerlerinin üstüne sermeli ve üst üste istiflenmiş yufkaların üstlerine de içinde pişirecek olduğumuz tepsiyi oturtarak yufkaları tam tepsi biçiminde kesmelidir ve hamurlar tepsi biçiminde kesildikten sonra kenarlarından artan kısımları da tepsiye yan yan döşemek suretile ortalarında bir kaç kat vücude getirmelidir.)

4 — Sonra tepsiye döşemiş olduğumuz bu hamurları, tâ tepsinin dibine kadar olmak üzere dört köşe veya baklava biçiminde kestikten sonra baklavaların üstleri iyice penbemsi bir renk alıncaya kadar bunları orta harareteki fırında aşağı yukarı bir saat pişmeğe bırakmalıdır.

5 — Baklava pişmekte iken, diğer taraftan da bir tencereye 2 bardak toz şekeri, bir buçuk bardak su ile bir tatlı kaşığı da limon suyu koyarak orta harareteki ateşte, karıştırmak suretile şekerin su içinde erimesini temin etmeli, sonra da bu şekerli su koyuca bir şurup haline gelinceye kadar, kendi halinde aşağı yukarı on beş dakika kaynatmalı ve ateşten alarak ılınmaya bırakmalıdır.

6 — Baklavalar pişince tepsiyi fırından alarak on dakika kadar ılındırdıktan sonra, baklavaların parlaması için, fırça veya tavuk tüyü ile üstlerine hafifçe yağ sürmeli, sonra da baklavaların üstüne. ılınmaya bı-

rakmış olduğumuz koyu şurubu azar azar ilâve ederek içirmeli ve baklavalar iyice soğuduktan sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

88 — BAKLAVA (Mahallebili)

250 gram un (5 kah. fincanı)
50-55 » su (3/4 kahve fincanı)
2 adet yumurta
1 küçük kahve kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı zeytinyağı
200 gram nişasta (4 kahve fincanı)

Pişirmek için :

280 gram eritilmiş yağ (1.¼ bardak)

İçinin mahallebisi :

750 gram süt (3 bardak)
160 » toz şekeri (3/4 bardak)
60 » irmik (1 tepeleme K. F.)
½ kahve kaşığı tuz

Şurubu :

725 gram toz şekeri (3 bardak)
500 » su (2 bardak)
2 tatlı kaşığı limon suyu

1 — Reçetemizin hamur hanesinde gösterilen malzeme ile ve (85) numaradaki tarifimiz veçhile baklava hamuru yaptıktan sonra, elde edilen bu yaprak hamurları üst üste olmak üzere hamur tahtasına yaymalıdır.

2 — Sonra üst üste yaymış olduğumuz bu hamurları, baklavayı içinde pişirecek olduğumuz tepsi yuvarlaklığında kestikten sonra, kesmiş olduğumuz bu yufkalardan birini, içi hafifçe yağlanmış tepsiye döşemeli, sonra da döşenmiş bu yufkanın üstüne, bir kap içinde erimiş bir halde duran bir bir çeyrek bardak yağdan yarım çorba kaşığı alarak, aşağı yukarı yufkanın her bir tarafını ıslatabilecek şekilde gezdirdikten sonra, bir kat yufka, yarım çorba kaşığı yağ olmak üzere, kesmiş olduğumuz yufkaların ancak yarısını tepsiye döşemeli, sonra da döşenmiş yufkaların üstlerine, aşağıda tarif edileceği veçhile pişirecek olduğumuz irmik mahallebisini sıcak ve muntazam bir şekilde yaydıktan sonra mahallebinin üstüne, yine bir kat hamur, yarım çorba kaşığı yağ olmak üzere, bütün yufkaları tepsiye üst üste döşemeli, bu yufkanın üstüne de kalan yağı gezdirmelidir. (Yaprak hamurları tepsi biçiminde en iyi kesmek usulü: — Üst üste serilmiş bu yaprak hamurlarını ortalarından ikiye kestikten sonra, kesilen bir kısım yufkayı, diğerlerinin üstlerine sermeli ve üst üste istiflenmiş bu hamurların üstlerine de içinde pişirecek olduğumuz tepsiyi oturtarak, yufkaları tam tepsi biçiminde kesmelidir, hamurları tepsi biçiminde kestikten sonra kenarlarından kalan kısımları da tepsiye yanyana döşemek suretile baklavanın ortasından bunlarla bir iki kat vücude getirmelidir.)

3 — Sonra tepsiye döşemiş olduğumuz bu hamurları, tâ tepsinin dibine kadar olmak üzere üçer parmak eninde uzun şekiller kestikten sonra baklavaların üstleri iyice penbemsi bir renk alıncaya kadar bunları orta hararetteki fırında aşağı yukarı bir saat pişirmelidir.

4 — Baklava pişmekte iken, diğer taraftan da, bir tencereye 3 bardak toz şekeri, 2 bardak su ile 2 tatlı kaşığı da limon suyu koyarak orta hararetteki ateşte karıştırmak suretile şekerin su içinde erimesini temin etmeli, sonra da şekerli su koyuca bir şurup haline gelinceye kadar kendi halinde aşağı yukarı on beş dakika kaynatmalı ve ateşten alarak ılınmaya bırakmalıdır.

5 — Baklavalar pişince, tepsiyi fırından alarak iyice eğmek suretile, içindeki yağı bir kaba süzmeli ve baklavalar on dakika kadar ılındıktan sonra, parlamaları için, fırça veya tavuk tüyü ile üstlerine hafifçe yağ sürmeli, sonra da bu baklavalara, ılınmaya bırakmış olduğumuz koyuca şurubu azar azar ilâve ederek içirmeli ve baklavalar iyice soğuduktan sonra tabağa alarak servis yapmalıdır.

Mahallebinin yapılışı: — Bir tencereye 750 gram süt, üç çeyrek bardak toz şekeri ile yarım kahve kaşığı tuz koyarak, sütü kaynamaya bırakmalı, süt kaynayınca, serpmek suretile 1 tepeleme dolu kahve fincanı da ince irmik ilâve ederek, irmikli süt sıkıca mahallebi kıvamına gelinceye kadar daima karıştırmak suretile pişirmeli, sonra da tencereyi ateşten alarak, sıcak sıcak derhal tepsiye döşenmiş hamurların üstlerine yaymalıdır. (Yaprak hamurların yarısı tepsiye döşendikten sonra mahallebiyi yaparak, üstlerine sıcak olarak sıvamalıdır, soğutulmuş olarak sıvanan mahallebi, tepsiye döşenmiş hamurların oynamasına sebebiyet vermiş olur.)

89 — BAKLAVA (Kremalı)

250 gram un (5 kahve fincanı)
50-55 » su (3/4 kahve fincanı)
2 adet yumurta
1 küçük kahve kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı zeytinyağı
200 gram nişasta (4 kahve fin.)

İçinin kreması :

500 gram süt (2 bardak)
170 » toz şekeri (3 kahve F.)
85 » un (1.3/4 kahve fincanı)
1 adet bütün yumurta
2 » yumurta sarısı
1 kahve kaşığı vanilya tozu

Pişirmek için :

280 gram tereyağ (1.¼ bardak)

Şurubu :

725 gram toz şekeri (3 bardak)
500 » su (2 bardak)
2 tatlı kaşığı limon suyu

Not: Kremalı baklava da, bu reçetede gösterilen malzeme ile ve (88) numaradaki tarifimiz veçhile aynen mahallebili baklava gibi yapılmalıdır, yalnız bu baklavanın içine mahallebi yerine aşağıda tarifini yapacak olduğumuz veçhile krema koymak icab ettiği gibi, urfa veya benzeri gibi erimiş sadeyağ yerine de tereyağ kullanmak lâzımdır.

Kremanın yapılışı: — Tencereye, 1 adet bütün yumurta, 2 adet yumurta sarısı, üç çeyrek bardak toz şekeri ile 1 kahve kaşığı da vanilya tozu koyarak telle hepsini iyice karıştırdıktan sonra bunlara, bir üç çeyrek kahve fincanı da un ilâve etmeli ve tekrar bir karıştırdıktan sonra azar azar olmak üzere kaynar bir halde 2 bardak da su ilâve etmeli ve bir taraftan da hızlıca karıştırmak suretiyle hepsini birbirlerile hallettikten sonra tencereyi ateşe oturtmalı ve mahlût, telden düşmiyecek kıvamda bir koyuluğa gelinceye kadar aşağı yukarı beş dakika karıştırarak pişirmeli, sonra da tencereyi ateşten alarak kremayı soğutmadan derhal hamurun üstüne yaymalıdır. (Yaprak hamurların yarısı tepsiye döşendikten sonra, kremayı yaparak üstlerine sıcak sıcak sıvamalıdır. Soğutulmuş olarak sıvanan krema, tepsiye döşenmiş hamurların oynamasına sebebiyet verir.)

90 — BAKLAVA KURU KAYMAKLI HALEP USULÜ

Baklava hamuru :

250 gram un (5 kahve fincanı)
50-55 » su (3/4 kahve fincanı)
2 adet yumurta
1 küçük kahve kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı zeytinyağ
200 gram nişasta (4 kahve fincanı)

İçine :

225 gram eritilmiş yağ (1 bardak)
300 » kuru kaymak

Şurubu :

500 gram toz şekeri (2 bardak)
375 » su (1½ bardak)
1 tatlı kaşığı limon suyu

1 — Reçetemizin hamur hanesinde gösterilen malzeme ile ve (85) numaradaki tarifimiz veçhile baklava hamuru yaptıktan sonra, elde edilen bu yaprak hamurları üst üste olmak üzere hamur tahtasına yaymalıdır.

2 — Sonra üst üste yaymış olduğumuz bu hamurları, baklavayı içinde pişirecek olduğumuz tepsi yuvarlaklığında kestikten sonra, kesmiş olduğumuz bu yufkalardan birini, içi hafifçe yağlanmış tepsiye döşemeli sonra da döşenmiş bir yufkanın üstüne, bir kap içinde erimiş bir halde duran bir bir çeyrek bardak yağdan yarım çorba kaşığı alarak aşağı yukarı yufkanın her bir tarafını ıslatabilecek şekilde gezdirdikten sonra, bir kat yufka, yarım çorba kaşığı yağ olmak üzere, kesmiş olduğumuz yufkaların ancak yarısını tepsiye döşemeli, sonra da döşenmiş yufkaların üstlerine, her bir lülesi iyice açılmış olarak 300 gram kuru kaymağı muntazam bir şekilde yerleştirdikten sonra kaymağın üstüne, yine bir kat hamur, yarım çorba kaşığı yağ olmak üzere, bütün yufkaları tepsiye üst üste döşemeli, bu yufkanın üstüne de kalan yağı gezdirmelidir. (Yaprak hamurları tepsi biçiminde en iyi kesmek usulü: — Üst üste serilmiş bu yaprak hamurlarını ortalarından ikiye kestikten sonra kesilen bir kısım yufkayı, diğerlerinin üstlerine sermeli ve üst üste istiflenmiş bu hamurların üstlerine de

içinde pişirecek olduğumuz tepsiyi oturtarak, yufkaları tam tepsi biçiminde kesmelidir, hamurları tepsi biçiminde kestikten sonra kenarlarından kalan kısımları da tepsiye yanyana döşemek suretile baklavanın ortasında bunlarla bir iki kat vücude getirmelidir.)

3 — Sonra tepsiye döşemiş olduğumuz bu hamurları, tâ tepsinin dibine kadar olmak üzere üçer parmak eninde uzun şekiller kestikten sonra baklavaların üstleri iyice penbemsi bir renk alıncaya kadar bunları orta hararetteki fırında aşağı yukarı bir saat pişirmelidir.

4 — Baklava pişmekte iken, diğer taraftan da, bir tencereye 2 bardak toz şekeri, bir buçuk bardak su ile 1 tatlı kaşığı da limon suyu koyarak orta hararetteki ateşte karıştırmak suretile şekerin su içinde erimesini temin etmeli, sonra da şekerli su koyuca bir şurup haline gelinceye kadar kendi halinde aşağı yukarı on beş dakika kaynatmalı ve ateşten alarak ılınmaya bırakmalıdır.

5 — Baklavalar pişince, tepsiyi fırından alarak iyice eğmek suretiyle, içindeki yağı bir kaba süzmeli ve baklavalar on dakika kadar ılındıktan sonra, parlamaları için, fırça veya tavuk tüyü ile üstlerine hafifçe yağ sürmeli, sonra da bu baklavalara, ılınmaya bırakmış olduğumuz koyuca şurubu azar azar ilâve ederek içirmeli ve baklavalar iyice soğuduktan sonra tabağa alarak servis yapmalıdır.

91 — KURU BAKLAVA

Baklava hamuru :

250 gram un (5 kahve fincanı)
50-55 « su (3/4 kahve fincanı)
2 adet yumurta
1 küçük kahve kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı zeytinyağı
200 gram nişasta (4 kahve fincanı)

İçine :

225 gram eritilmiş yağ (1 bardak)
200 » çekilmiş şam fıstığı

Şurubu :

725 gram toz şekeri (3 bardak)
500 » su (2 bardak)

1 — Reçetemizin hamur hanesinde gösterilen malzeme ile ve (85) numaradaki tarifimiz veçhile baklava hamuru yaptıktan sonra, elde edilen bu yaprak hamurları, üst üste olmak üzere hamur tahtasına yaymalıdır.

2 — Sonra üst üste yayılmış olan bu hamurları, baklavayı içinde pişirecek olduğumuz tepsi uzunluk veya yuvarlaklığında kestikten sonra, kesmiş olduğumuz bu yufkalardan birini, içi hafifçe yağlanmış tepsiye döşemeli, sonra da döşenmiş bu yufkanın üstüne, bir kap içinde erimiş bir halde duran bir bir çeyrek bardak yağdan yarım çorba kaşığı alarak aşağı yu-

karı bütün yufkayı ıslatabilecek şekilde gezdirdikten sonra, bir kat yufka, yarım çorba kaşığı yağ olmak üzere yufkaların üçte birini tepsiye döşemeli bunun üstüne de, bir miktar suda bir taşım kaynatılmış, kabukları soyulmuş, et veya badem makinesinden geçirilmiş 200 gram iç şam fıstığının yarısını yaydıktan sonra, bunun üstüne de yine kalan yufkanın yarısını, bir kat yufka, yarım çorba kaşığı yağ olmak üzere döşemeli, bunun üstüne de mütebaki şam fıstığını serptikten sonra kalan yufkaları tekrar ayni şekilde birbirlerinin üstüne döşemeli ve sonuncu yufkanın üstüne de kalan yağı gezdirmelidir.

3 — Sonra tepsiye döşemiş olduğumuz bu hamurları, tâ tepsinin dibine kadar, azamî dört santimetre kare olarak dört köşe kestikten sonra, baklavaların üstleri iyice penbemsi bir renk alıncaya kadar bunları orta hararetteki fırında aşağı yukarı bir saat pişmeğe bırakmalıdır.

4 — Baklava pişmekte iken, diğer taraftan da bir tencereye 3 bardak toz şekeri ile 2 bardak su koyarak orta hararetteki ateşte karıştırmak suretiyle şekerin su içinde erimesini temin etmeli, sonra da, şekerli su koyu bir şurup haline gelinceye kadar bunu kendi halinde aşağı yukarı on beş dakika kaynatmalı ve ateşten alarak ılınmaya bırakmalıdır.

5 — Baklavalar pişince tepsiyi fırından alarak, üstlerine hazırlamış olduğumuz ılık şurubu ilâve etmek suretile içirmeli sonra da, baklavalara içirmiş olduğumuz şurubun iyice şekerlenmesi için, baklavaları iki üç gün kadar bekletmeli bilâhare servis yapmalıdır.

92 — BEYAZ BAKLAVA

Baklava hamuru :

250 gram un (5 kahve fincanı)
50-55 » (3/4 kahve fincanı)
2 adet yumurta
1 silme küçük kahve kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı zeytinyağı
200 gram nişasta (4 kahve fincanı)
650 gram eritilmiş yağ (3 bardak)
175 » kabuğu soyulmuş ve çekilmiş badem (1 ¼ bardak)

Şurubu :

725 gram toz şekeri (3 bardak)
500 » su (2 bardak)
2 tatlı kaşığı limon suyu

1 — Reçetemizin hamur hanesinde gösterilen malzeme ile ve (85) numaradaki tarifimiz veçhile baklava hamuru yaptıktan sonra, elde edilen bu yaprak hamurları, üst üste olmak üzere hamur tahtasına yaymalıdır.

2 — Sonra üst üste olarak tahtaya yaymış olduğumuz bu yaprakları yine üst üste olarak, hamurların yarılarına kadar oklavaya sardıktan sonra oklavaya sarılmamış olan kısmın üstüne, bir miktar suda bir taşım kaynatmak suretile kabukları soyulmuş ve makineden geçirilmiş bir bir çey-

rek bardak çekilmiş bademi serpmeli, sonra da çekilmiş bademin üstüne, oklavaya sarmış olduğumuz hamuru, oklavadan açmak suretile örterek bademlerin üstlerini hamurun diğer yarısı ile kapatmalı (Şekil: 16) sonra da, ortasına badem serpilmiş yarım daire hamuraru tahta üstünde baklava biçimi tâbir ettiğimiz şekilde kestikten sonra bunları içi hafifçe yağlanmış büyükçe bir tepsiye yanyana olmak üzere döşemelidir.

3 — Sonra tepsiye döşemiş olduğumuz hamurların üstlerine, iyice kızdırılmış ve üstünün köpüğü alınmış 3 bardak yağı gezdire gezdire ilâve ederek, hamurların üstlerini kızgınca yağla olduğu gibi kapatmalı, sonra da tepsiyi, bilhassa altı iyice kızdırılmış fırına sürerek üstlerini sarartmadan, baklavalar kabarıp ta pişmiş bir hal alıncaya kadar bunları aşağı yukarı 30 - 35 dakika pişirmeli sonra da tepsiyi fırından alarak, tepsiyi eğmek suretile yağını iyice süzmeli ve baklavaları hafif ılınmaya bırakmalıdır. (Arada sırada tepsiyi fırından çekerek eğmek suretile bir kaşıkla yağından alarak yine baklavaların üstlerine gezdirmelidir.)

4 — Baklava pişmekte iken diğer taraftan da bir tencereye 3 bardak toz şekeri, 2 bardak su ile 2 tatlı kaşığı limon suyu koyarak orta hararetteki ateşte karıştırmak suretile şekerin su içinde erimesini temin etmeli, sonra da şekerli su, koyu bir şurup haline gelinceye kadar bunu, kendi halinde aşağı yukarı on beş dakika kaynatmalı ve ateşten alarak ılınmaya bırakmalıdır.

5 — Şurup ılınınca bunu, yine ılınmaya bırakmış olduğumuz baklavaların üstlerine yedire yedire dökerek içirdikten sonra soğumaya bırakmalı, soğuyunca tabaklara alarak servis yapmalıdır.

93 — SARIĞI BURMA

Baklava hamuru :

250 gram un (5 kahve fincanı)
50-55 » su (3/4 kahve fincanı)
2 adet yumurta
1 silme küçük kahve kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı zeytinyağı
200 gram nişasta (4 kahve fincanı)

İç ve üstüne :

650 gram eritilmiş yağ (3 bardak)
175 » çekilmiş badem (1 ¼ bardak)

Şurubu :

725 gram toz şekeri (3 bardak)
500 » su (2 bardak)
2 tatlı kaşığı limon suyu

1 — Reçetemizin hamur hanesinde gösterilen malzeme ile ve (85) numarada tarif edildiği veçhile baklava hamuru yaptıktan sonra, elde edilen bu hamurları, biri diğerinin üstüne olmak üzere üst üste oklavaya sarmalıdır.

2 — Sonra üst üste oklavaya sarmış olduğumuz bu hamurlardan birini hamur tahtasına yaydıktan sonra, bu hamuru dört müsavi parçaya kesmeli, sonra da kesilen her parçanın ortasına oklavayı yatırarak, okla-

vanın üstüne hamurun bir ucunu kapatmalı, bu kapatılan hamurun üstüne de, bir miktar suda bir taşım kaynatmak suretile iç kabukları soyulmuş ve makineden geçirilmiş, çekilmiş badem serpmeli, sonra da ortasında oklava olduğu halde, hamuru kıvırarak yuvarlamak suretile hamuru bir buçuk parmak kalınlığında yuvarlak bir şekle sokmalı (şekil: 17) sonra da, oklava üstünde yuvarlamış olduğumuz bu hamurun, yine oklava üstünde olmak üzere her iki ucundan ortaya doğru itmek suretiyle hamurları hafifçe büzmeli (Şekil: 18) sonra da büzülmüş bu hamuru oklavadan çıkararak her iki ucundan hafifçe çekmek suretile, büzgüsü az uzatılmış olarak, içi yağlanmış bir tepsiye döşemeli ve böylece bütün hamurları, tahtaya yaymak, dörde kesmek, yuvarlamak ve büzmek suretile tepsiye yanyana döşemelidir.

3 — Sonra tepsiye yanyana döşemiş olduğumuz bu hamurların üstlerine iyice kızdırılmış ve üstünün köpüğü alınmış 3 bardak yağı gezdire gezdire ilâve ederek hamurların üstlerini kızgın yağla örtmeli sonra da tepsiyi bilhassa altı iyice kızdırılmış fırına sürerek, üstlerini sarartmadan, sarığı burmaları aşağı yukarı 30 - 35 dakika pişirmeli, sonra da tepsiyi fırından alarak, tepsiyi eğmek suretile yağını iyice süzmeli ve ılınmaya bırakmalıdır.

4 — Sarığı burmalar pişmekte iken, diğer taraftan da bir tencereye 3 bardak toz şekeri, 2 bardak su ile 2 tatlı kaşığı da limon suyu koyarak orta hararetteki ateşte karıştırmak suretile şekerin su içinde erimesini temin etmeli, sonra da şekerli su koyuca bir şurup haline gelinceye kadar kendi halinde aşağı yukarı on beş dakika kaynatmalı sonra da ateşten alarak ılınmaya bırakmalıdır.

5 — Şurup ılınınca bunu, yine ılınmaya bırakmış olduğumuz sarığı burmaların üstlerine, yedire yedire dökerek içirdikten sonra soğumaya bırakmalı. soğuduktan sonra tabaklara alarak servis yapmalıdır.

94 — CENDERE BAKLAVASI

Baklava hamuru :

250 gram un (5 kahve fincanı)
50-55 » (3/4 kahve fincanı)
2 adet yumurta
1 silme küçük kahve kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı zeytinyağı
200 gram nişasta (4 kahve fincanı)

İç ve üstüne :

600 gram eritilmiş yağ (3 bardak)
200 » kaymak (2 büyük lüle)

Şurubu :

725 gram toz şekeri (3 bardak)
500 » su (2 bardak)
2 tatlı kaşığı limon suyu

1 — Reçetemizin hamur hanesinde gösterilen malzeme ile ve (85) numaradaki tarifimiz veçhile baklava hamuru yaptıktan sonra, bu yaprak hamurları, biri diğerinin üstüne olmak üzere oklavaya üst üste sarmalıdır.

2 — Sonra, üst üste oklavaya sarmış olduğumuz bu hamurlardan birini, hamur tahtasına yaydıktan sonra, bu hamuru iki müsavi parçaya kesmeli, sonra da kesilen her bir parçayı, kalın bir oklavaya sardıktan sonra açılmaması için, ucuna bir parça yumurta sürerek yapıştırmalı, sonra da oklava üstüne sarmış olduğumuz bu hamurun, yine oklava üstünde olmak üzere her iki ucundan ortaya doğru itmek suretile hafifçe büzmeli (şekil: 18) sonra da az büzmüş olduğumuz bu hamuru, kalın oklavadan diğer ince bir oklavaya geçirerek, hamurları teker teker olmak üzere tahtaya yaymak, ikiye kesmek, sarmak, yapıştırmak ve büzmek suretile bütün hamurları böylece, ortası delik bir hale sokarak, iki hattâ üç oklavaya yanyana dizmeli, sonra da, oklavaların her iki uçları bir yerleri tutturulmuş olarak hamurları 12 saat kadar oklava üstünde olmak üzere kurumaya bırakmalıdır.

3 — On iki saat sonra, ortası bir hayli delik olarak kurumuş bu hamurları oklavadan çıkararak, içi yağlanmış bir tepsiye yanyana olmak üzere döşemeli sonra da tepsiye yanyana döşemiş olduğumuz bu hamurların üstlerine, iyice kızdırılmış ve üstünün köpüğü alınmış 3 bardak yağı gezdire gezdire ilâve ederek hamurların üstlerini kızgın yağla örtmeli sonra da tepsiyi, bilhassa altı iyice kızdırılmış fırına sürerek, üstlerini sarartmadan hamurları aşağı yukarı 30 - 35 dakika pişirmeli sonra da tepsiyi fırından alarak, eğmek suretile yağı iyice süzmeli ve ılınmaya bırakmalıdır.

4 — Baklava pişmekte iken, bir tencereye 3 bardak toz şekeri, 2 bardak su ile 2 tatlı kaşığı da limon suyu koyarak orta hararetteki ateşte karıştırmak suretile, şekerin su içinde erimesini temin etmeli sonra da şekerli su koyuca bir şurup haline gelinceye kadar kendi halinde aşağı yukarı on beş dakika kaynatmalı, sonra da ateşten alarak ılınmaya bırakmalıdır.

5 — Şurup ılınınca bunu, yine ılınmaya bırakmış olduğumuz baklavaların üstlerine yedire yedire dökerek içirdikten sonra, baklavayı iyice soğumaya bırakmalı. baklavalar iyice soğuyunca, bunları teker teker alarak, içlerinin delik olan kısımlarına kaymak doldurmalı ve içlerine kaymak doldurulmuş olarak tabağa döşedikten sonra baklavayı servis yapmalıdır.

95 — SAMSA

Baklava hamuru :

250 gram un (5 kahve fincanı)
50-55 » (3/4 kahve fincanı)
2 adet yumurta
1 silme küçük kahve kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı zeytinyağı
200 gram nişasta (4 kahve fincanı)

İç ve üstüne :

650 gram eritilmiş yağ (3 ½ bardak)
175 » iç kabuğu çıkarılmış ve çekilmiş badem (1¼ bardak)

Şurubu :

725 gram toz şekeri (3 bardak)
500 » su (2 bardak)
2 tatlı kaşığı limon suyu

1 — Reçetemizin hamur hanesinde gösterilen malzeme ile ve (85) numaradaki tarifimiz veçhile baklava hamuru yaptıktan sonra elde edilen bu hamuru, üst üste olmak üzere hamur tahtasına yaymalıdır.

2 — Sonra üst üste yayılmış olan hamurların yalnız bir kısmını iki parmak eninde, uzunca kestikten sonra, bu kesilen yerin boyunca, hamurun üstüne bir parmak eninde, bir taşım kaynatmak suretile iç kabukları soyulmuş ve makineden geçirilmiş, çekilmiş badem yaymalı, sonra da bademin üstüne, hamurun ucunu kapatarak, ancak iki defa sarmak suretile, hamuru yuvarlak bir şekle sokmalı sonra da, hamurun sarılan kısmını, sarılmış hamur boyunca, kesmek suretile, diğer sarılmamış kısmından ayırdıktan sonra, sarılmamış uzun kısmı da aynen yukarda yaptığımız gibi, hamur yettiği kadar bir kaç kere daha bademleyerek sarmalı, sonra da sarılmış bütün hamurları üçer parmak eninde olmak üzere küçük parçalara kesmelidir.

3 — Hamurların bademlenmesi, sarılması ve küçük parçalara kesilmesi sona erince bunları, yanyana olmak üzere, içi hafifçe yağlanmış bir tepsiye döşedikten sonra, üstlerine iyice kızdırılmış ve üstünün köpüğü alınmış üç buçuk bardak yağı, gezdire gezdire ilâve ederek hamurların üstlerini kızgın yağla örtmeli, sonra da tepsiyi, bilhassa altı iyice kızdırılmış fırına sürerek, üstlerini sarartmadan samsaları aşağı yukarı 30 - 35 dakika pişirmeli, sonra da tepsiyi fırından alarak, tepsiyi eğmek suretile yağını iyice süzmeli ve ılınmaya bırakmalıdır.

4 — Samsalar pişmekte iken bir taraftan da bir tencereye, 3 bardak toz şekeri, 2 bardak su ile 2 tatlı kaşığı da limon suyu koyarak orta hararetteki ateşte, karıştırmak suretile şekerin su içinde erimesini temin etmeli, sonra da, şekerli su, koyuca bir şurup haline gelinceye kadar bunu, kendi halinde aşağı yukarı on beş dakika kaynattıktan sonra ateşten almalı ve ılınmaya bırakmalıdır.

5 — Şurup ılınınca bunu, yine ılınmaya bırakmış olduğumuz baklavaların üstlerine yedire yedire dökerek içirdikten sonra soğumaya bırakmalı, soğuyunca tabaklara alarak servis yapmalıdır.

96 — HAMAYLI TATLISI

250 gram un (5 kahve fincanı)
50-55 » su (3/4 kahve fincanı)
2 adet yumurta
1 silme küçük kahve kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı zeytinyağı
200 gram nişasta (4 kahve fincanı)

İçinin mahallebisi :

1000 gram süt (4 bardak)
200 » toz şekeri (3/4 bardak)
90 » ince irmik (½ bardak)
1 kahve kaşığı tuz
3 adet yumurta sarısı
1 kahve kaşığı vanilya tozu (arzuya bağlı)

Pişirmek için :
280 gram eritilmiş tereyağı (1¼ bardak)

Şurubu :
725 gram toz şekeri (3 bardak)
500 » su (2 bardak)
2 tatlı kaşığı limon suyu

1 — Reçetemizin hamur hanesinde gösterilen malzeme ile ve (85) numaradaki tarifimiz veçhile baklava hamuru yaptıktan sonra elde edilen bu yaprak hamurları, biri diğerinin üstüne olmak üzere, üst üste oklavaya sarmalıdır.

2 — Sonra üst üste oklavaya sarmış olduğumuz bu hamurları, teker teker olmak üzere tahtaya yayarak, her bir yaprağı üç müsavi parçaya kesmek suretile, kesilen her parça hamuru, aşağı yukarı 10 - 12 santim en ve 30 - 36 santim boyunda uzun şekillere sokmalı, sonra da, her kesilen uzun yaprak hamuru birbirinin üstüne istiflemek suretile bütün hamurları böylece, 10 - 12 santim en ve 30 - 36 santim boyunda olmak üzere kesmelidir.

3 — Hamurların uzun kesilmeleri sona erince, bunları teker teker alarak, üstlerine yarım kaşık kadar eritilerek ayranı çıkarılmış tereyağ serpmeli, sonra da, üstüne tereyağ serpilmiş hamurun baş tarafına her bir parça hamur için 1 çorba kaşığı hesabile aşağıda tarifini yapmış ve soğumaya bırakmış olduğumuz mahallebiden koyduktan sonra, hamurun bir ucunu enine ve muhallebinin üstüne doğru kapatmak sonra da tıpkı muska katlar gibi dörde katlamak suretile her bir parça hamurdan katlanmış birer müselles vücude getirmeli (şekil: 30) sonra da bu müselles katlanmış hamurları, içi yağlanmış bir tepsiye yanyana olmak üzere döşemelidir.

4 — Sonra tepsiye döşemiş olduğumuz bu hamurların üstlerine, kalan yağı gezdirdikten sonra tepsiyi orta hararetteki fırına sürerek, hamurların alt ve üstleri iyice penbe bir renk alıncaya kadar aşağı yukarı 35 - 40 dakika arasında pişmeğe bırakmalıdır.

5 — Tatlılar pişmekte iken diğer taraftan da bir tencereye 3 bardak toz şekeri, 2 bardak su ile 2 tatlı kaşığı da limon suyu koyarak orta hararetteki ateşte karıştırmak suretile şekerin su içinde erimesini temin etmeli, sonra da, şekerli su koyuca bir şurup haline gelinceye kadar kendi halinde aşağı yukarı on beş dakika kaynatmalı ve ateşten alarak ılınmaya bırakmalıdır.

6 — Tatlılar pişince, tepsiyi fırından alarak, on dakika kadar ılındıktan sonra, tatlıların parlamaları için, üstlerine bir fırça veya tavuk tüyü ile yağ sürmeli sonra da üstlerine yağ sürülmüş bu tatlılara, ılınmaya bırakmış olduğumuz koyu şurubu ilâve ederek içirmeli ve iyice soğuduktan sonra tabağa alarak servis yapmalıdır.

Muhallebinin yapılışı: — Bir tencereye 1000 gram süt, üç çeyrek bar-

dak toz şekeri ile 1 kahve kaşığı da tuz koyarak, sütü kaynamaya bırakmalı, süt kaynayınca, serpmek suretile yarım bardak da ince irmik ilâve ederek, irmikli süt sıkıca muhallebi kıvamına gelinceye kadar, daima karıştırmak suretile pişirmeli, sonra da koyulmuş bu muhallebiye, yarım kahve fincanı süt veya su ile iyice döğülmüş 3 adet de yumurta sarısı ilâve ederek, tekrar karıştırmak suretile bir beş dakika daha pişirdikten sonra tencereyi ateşten almalı ve muhallebiyi soğumaya bırakmalıdır.

97 — BAKLAVA YANYA USULÜ

Baklava hamuru :

250 gram un (5 kahve fincanı)
50-55 » su (3/4 kahve fincanı)
2 adet yumurta
1 silme küçük kahve kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı zeytinyağı
200 gram nişasta (4 kahve fincanı)

İç ve üstüne :

225 gram eritilmiş yağ (1¼ bardak)
400 » çekilmiş badem (4 bardak)

Şurubu :

725 gram toz şekeri (3 bardak)
500 » su (2 bardak)
2 tatlı kaşığı limon suyu

1 — Reçetemizin hamur hanesinde gösterilen malzeme ile ve (85) numaradaki tarifimiz veçhile baklava hamuru yaptıktan sonra elde edilen bu hamurları üst üste olmak üzere hamur tahtasına yatırmalıdır.

2 — Sonra üst üste yaymış olduğumuz bu hamurları, baklavayı içinde pişirecek olduğumuz tepsi uzunluk veya yuvarlaklığında kestikten sonra, keşmiş olduğumuz bu yufkalardan birini, içi hafifçe yağlanmış tepsiye döşemeli sonra da döşenmiş bu yufkanın üstüne, bir kap içinde erimiş bir halde duran 1 bardak yağdan yarım çorba kaşığı alarak aşağı yukarı yufkanın her bir tarafını ıslatabilecek şekilde gezdirdikten sonra ikinci yufkayı oturtmalı, ikinci yufkanın da üstünü yağladıktan sonra üçüncü yufkayı döşemeli, üçüncü yufkanın üstüne de bir miktar daha yağ gezdirdikten sonra, yağın üstüne bol miktarda çekilmiş badem ve sonra da bir kat yufka, bir kat yağ ve bol miktarda badem olmak üzere bütün yufkaları üst üste tepsiye döşemeli ve sonuncu yufkanın üstüne de kalan yağı gezdirmelidir.

3 — Sonra tepsiye döşemiş olduğumuz bu hamurları, tâ tepsinin dibine kadar olmak üzere dört köşe veya baklava biçiminde kestikten sonra, baklavaların üstleri iyice pembemsi bir renk alıncaya kadar bunları orta harareteki fırında aşağı yukarı bir saat pişmeğe bırakmalıdır.

4 — Baklava pişmekte iken, diğer taraftan da bir tencereye 3 bardak toz şekeri, 2 bardak su ile 2 tatlı kaşığı da limon suyu koyarak, orta harareteki ateşte karıştırmak suretile şekerin su içinde erimesini temin etmeli, sonra da şekerli su koyuca bir şurup haline gelinceye kadar kendi ha-

linde aşağı yukarı on beş dakika kaynatmalı ve ateşten alarak ılınmaya bırakmalıdır.

5 — Baklavalar pişince, tepsiyi fırından alarak, on dakika kadar ılındırdıktan sonra baklavaların parlaması için, fırç veya tavuk tüyü ile üstlerine hafifçe yağ sürmeli sonra da, ılınmaya bırakmış olduğumuz koyu şurubu azar azar olmak üzere ilâve ederek içirmeli ve baklavalar iyice soğuduktan sonra tabağa alarak servis yapmalıdır.

98 — ARNAVUT BAKLAVASI

Baklava hamuru :
250 gram un (5 kahve fincanı)
50-55 » (3/4 kahve fincanı)
2 adet yumurta
1 silme küçük kahve kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı zeytinyağı
200 gram nişasta (4 kahve fincanı)

İçine :
225 gram eritilmiş yağ (1¼ bardak)
200 » çekilmiş badem (2 bardak)

Şurubu :
725 gram toz şekeri (3 bardak)
500 » su (2 bardak)
2 tatlı kaşığı limon suyu

1 — Reçetemizin hamur hanesinde gösterilen malzeme ile ve (85) numarada tarif edildiği veçhile baklava hamuru yaptıktan sonra elde edilen bu hamurları, biri diğerinin üstüne olmak üzere üst üste oklavaya sarmalıdır.

2 — Sonra üst üste oklavaya sarmış olduğumuz bu hamurlardan birini, hamur tahtasına yaydıktan sonra, yaprak hamurun her bir tarafını ıslatırcasına, üstüne bir çorba kaşığı kadar yağ gezdirmeli, yağın üstüne de her bir kata yetebilecek miktarda çekilmiş badem serptikten sonra, bademin üstüne, oklavada sarılı durmakta olan, ikinci hamuru yaymalı sonra da bir kat hamur, bir kat yağ ve badem olmak üzere bütün hamurları birbirlerinin üstlerine istiflemelidir.

3 — Hamurların bademlenmesi ve istiflenmesi sona erince, üst üste olan bu hamurları bir uçlarından üste doğru çevirerek sıkıca sarmak suretile bunları yuvarlak bir şekle sokmalı, sonra da yuvarlak şekle sokmuş olduğumuz bu hamurlardan bir parmak genişliğinde tekerlekler keserek bunları içi iyice yağlanmış bir tepsiye yatırarak yanyana olmak üzere döşemeli ve üstlerine de, kalan yağı gezdirdikten sonra, hamurların üstleri iyice kızarıp ta, pişinceye kadar bunları 45 - 50 dakika arasında orta hararetteki fırında pişmeğe bırakmalıdır.

4 — Hamur pişmekte iken diğer taraftan da bir tencereye 3 bardak toz şekeri, 2 bardak su ile 2 tatlı kaşığı da limon suyu koyarak orta hararetteki ateşte karıştırmak suretile şekerin su içinde erimesini temin et-

meli, sonra da şekerli su koyu bir şurup haline gelinceye kadar bunu kendi halinde aşağı yukarı on beş dakika kaynattıktan sonra ateşten almalı ve ılınmaya bırakmalıdır.

5 — Baklavalar pişince tepsiyi fırından alarak, üstlerine ılık bir halde olan şurubu ilâve etmek suretile içirmeli ve baklavalar iyice soğuduktan sonra tabağa alarak servis yapmalıdır.

99 — KIYILMIŞ BAKLAVA

Baklava hamuru :

250 gram un (5 kahve fincanı)
50-55 » su (3/4 kahve fincanı)
2 adet yumurta
1 silme küçük kahve kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı zeytinyağı
200 gram nişasta (4 kahve fincanı)

İç ve üstüne :

225 gram eritilmiş yağ (1 bardak)
150 » kabuğu temizlenmiş ve çekilmiş badem (1 bardak)

Şurubu :

650 gram toz şekeri (2 ½ bardak)
500 » su (2 bardak)
2 tatlı kaşığı limon suyu

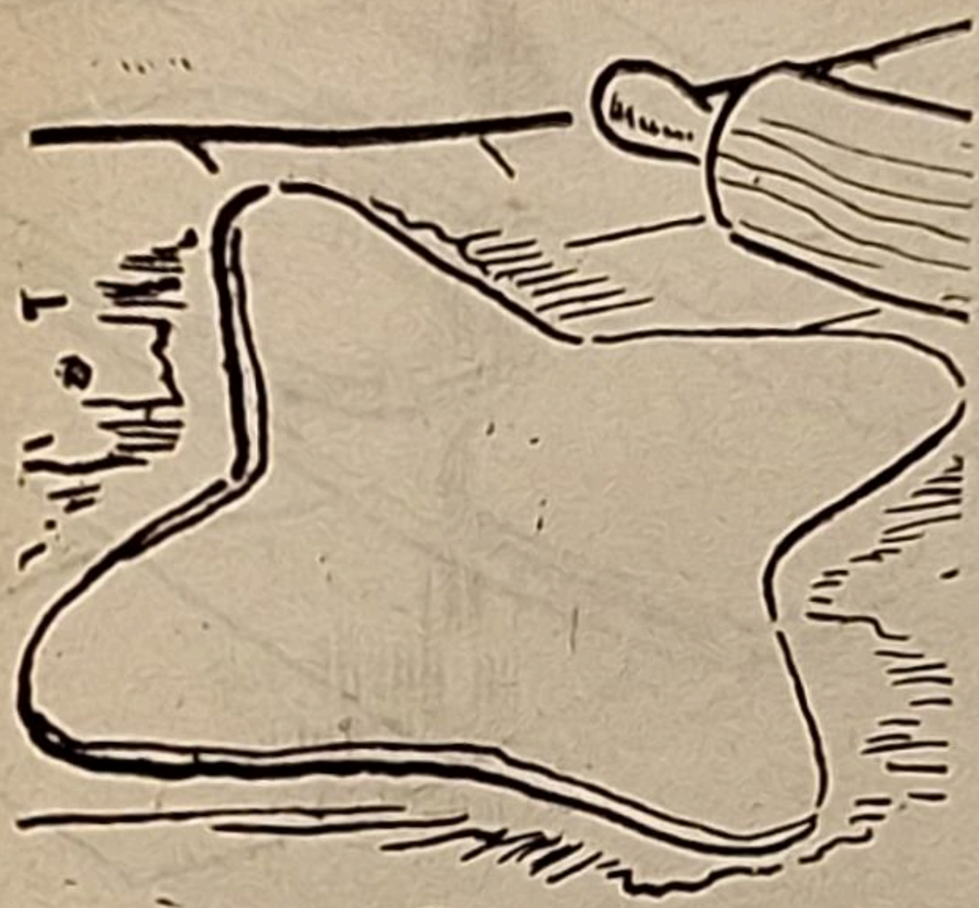
1 — Reçetemizin hamur hanesinde gösterilen malzeme ile ve (85) numaradaki tarifimiz veçhile baklava hamuru yaptıktan sonra, elde edilen bu hamurları, üst üste olmak üzere hamur tahtasına yaymalıdır.

2 — Sonra üst üste yayılmış bu hamurları bir uçlarından üste doğru çevirerek sıkıca sarmak suretile bunları yuvarlak bir şekle sokmalı sonra da yuvarlak şekle sokmuş olduğumuz bu hamurları tıpkı tütün kıyar gibi kıydıktan sonra, kıyılmış bu hamurları, içi iyice yağlanmış bir tepsiye döşemeli, üstlerine de 1 bardak yağı gezdirdikten sonra, hamurların üstleri penbeleşip te pişmiş bir hal alıncaya kadar bunları 45 - 50 dakika arasında orta hararetteki fırında pişmeğe bırakmalıdır.

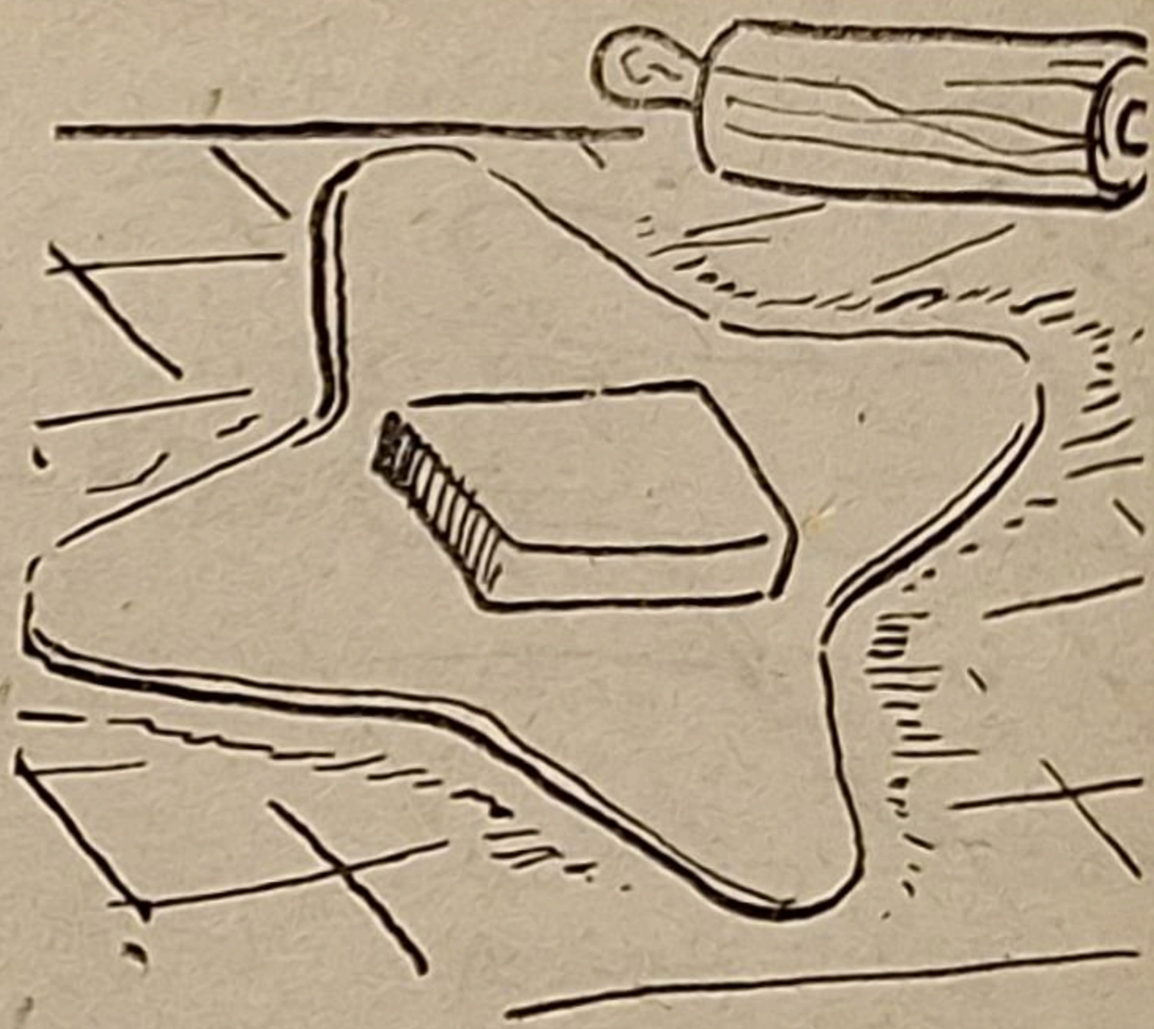
3 — Baklava pişmekte iken, diğer taraftan da bir tençereye iki buçuk bardak toz şekeri, iki bardak su ile iki tatlı kaşığı da limon suyu koyarak orta hararetteki ateşte karıştırmak suretile, şekerin su içinde erimesini temin etmeli, sonra da şekerli su koyuca bir şurup haline gelinceye kadar bunu kendi halinde aşağı yukarı 15 dakika kaynattıktan sonra ateşten almalı ve ılınmaya bırakmalıdır.

4 — Baklava pişince tepsiyi fırından alarak, içindeki yağı süzmeli, sonra da bunlara, ılınmaya bırakmış olduğumuz şurubu ilâve etmek suretile içirdikten sonra üstlerine, bir miktar suda bir taşım kaynatmak suretile iç kabukları ayıklanmış ve makineden geçirilmiş 1 bardak çekilmiş badem gezdirmeli ve iyice soğuduktan sonra baklava biçiminde şekillere keserek tabaklara almalı ve servis yapmalıdır.

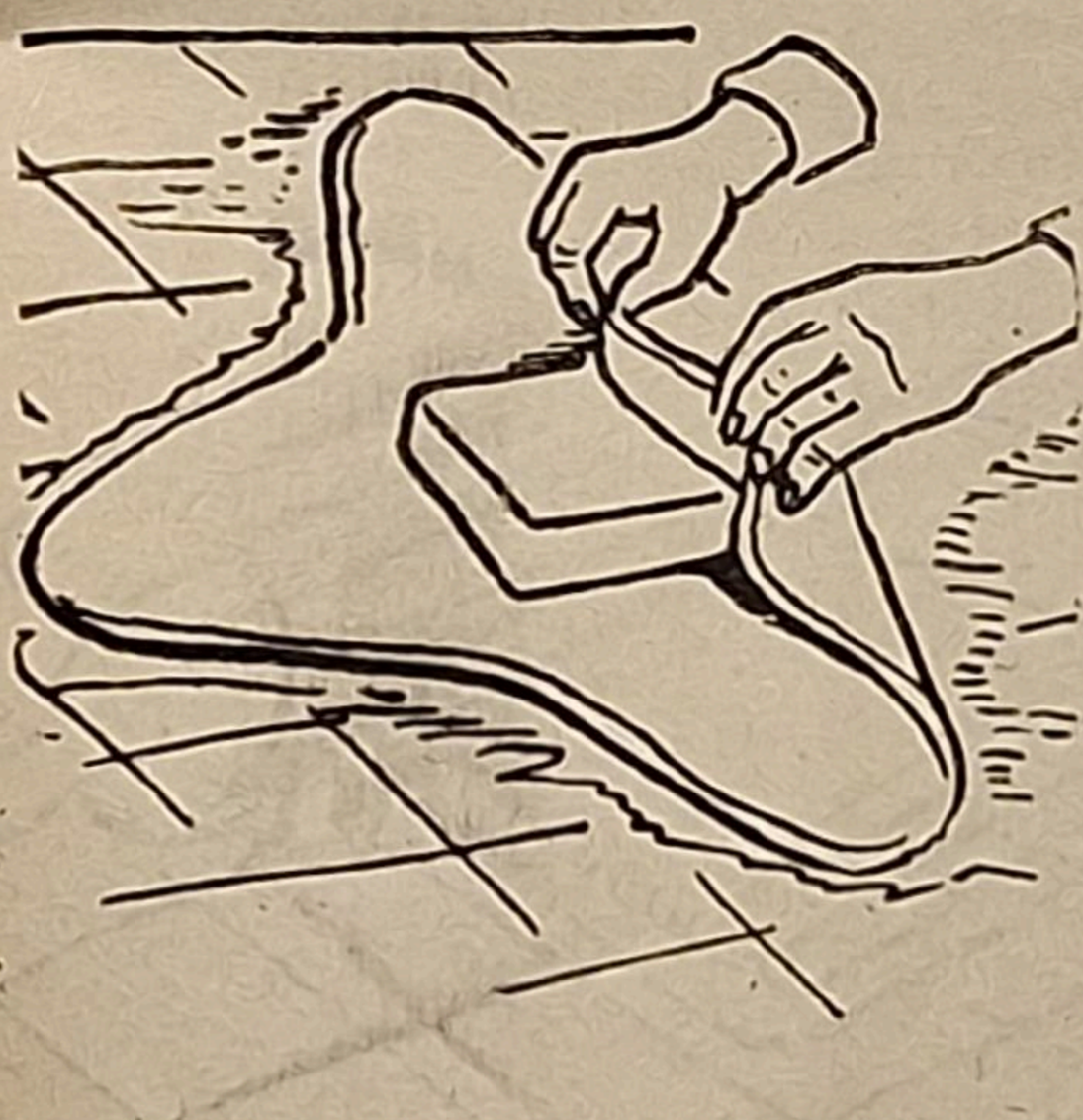
Not: Arzu edilirse: kıyılmış hamurların yarısını tepsiye döşedikten



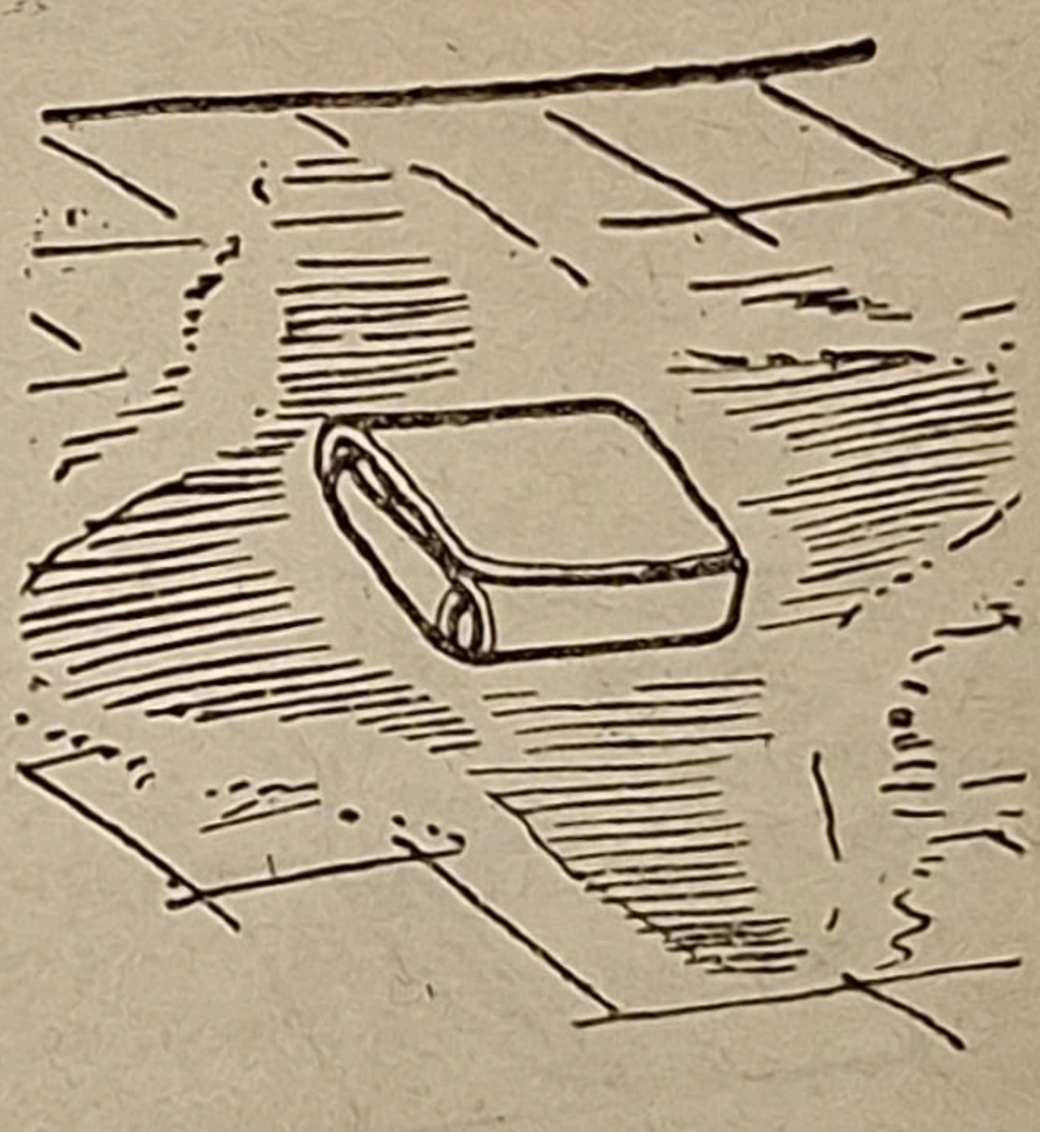
(Şekil : 21)
Hamurun dört müsavi yıldız şeklinde açılışı.



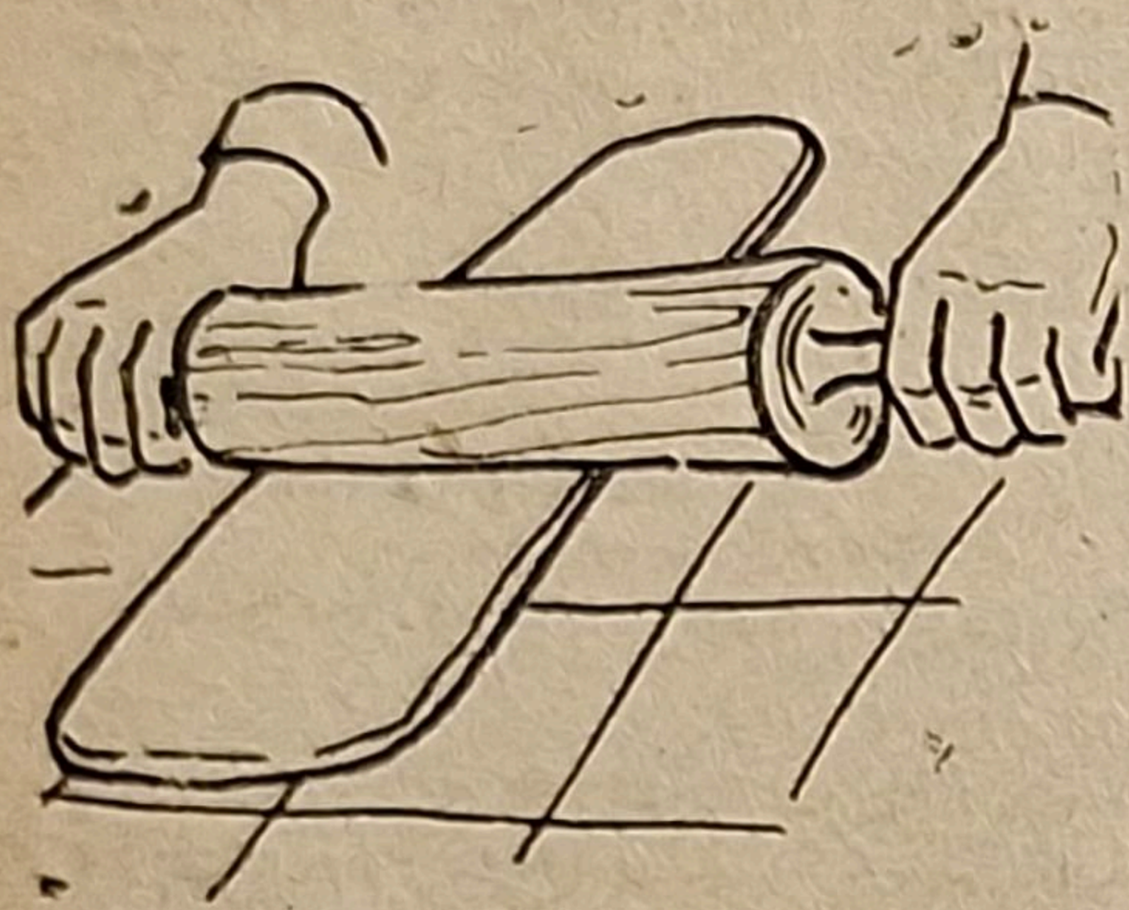
(Şekil : 22)
Dört müsavi yıldız şeklindeki hamurun ortasına tereyağı konuşu.



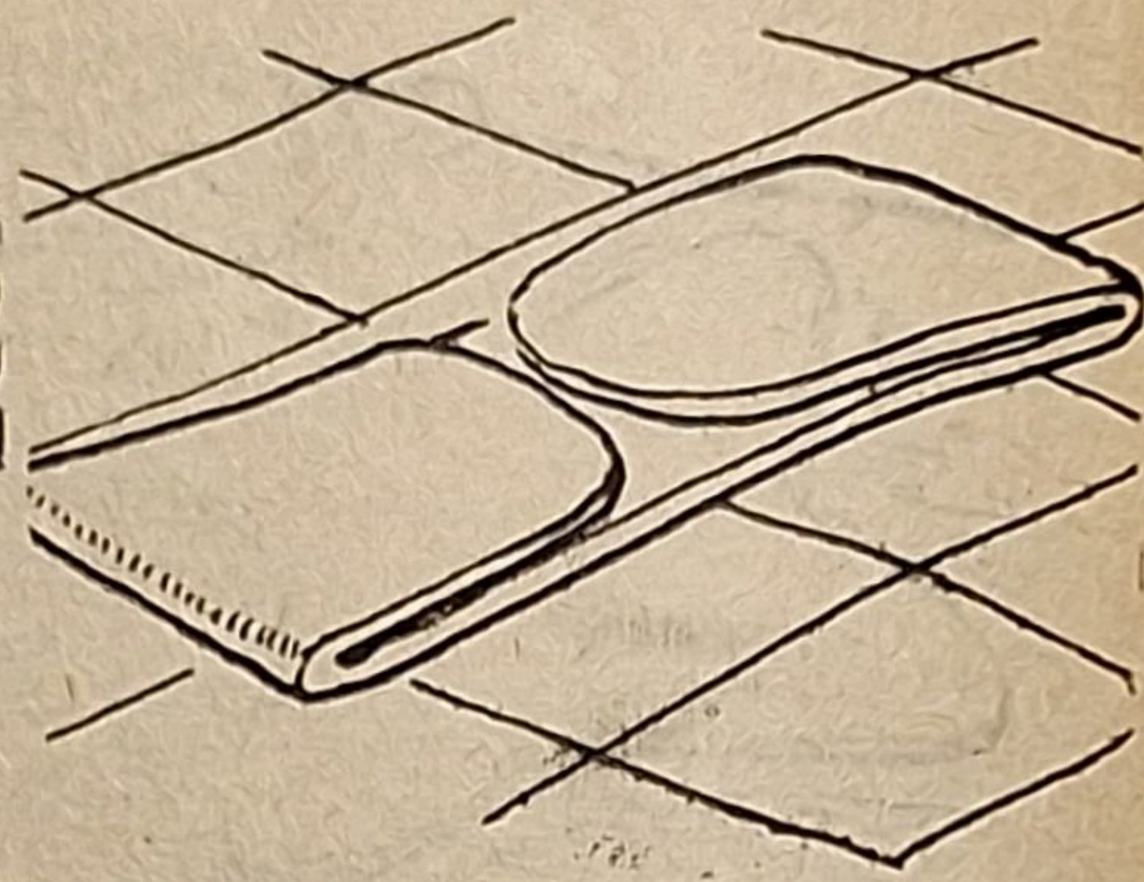
(Şekil : 23)
Dört müsavi yıldız şeklindeki hamurun köşelerini birer birer tereyağının üstüne bohça katlar gibi örtülüşü



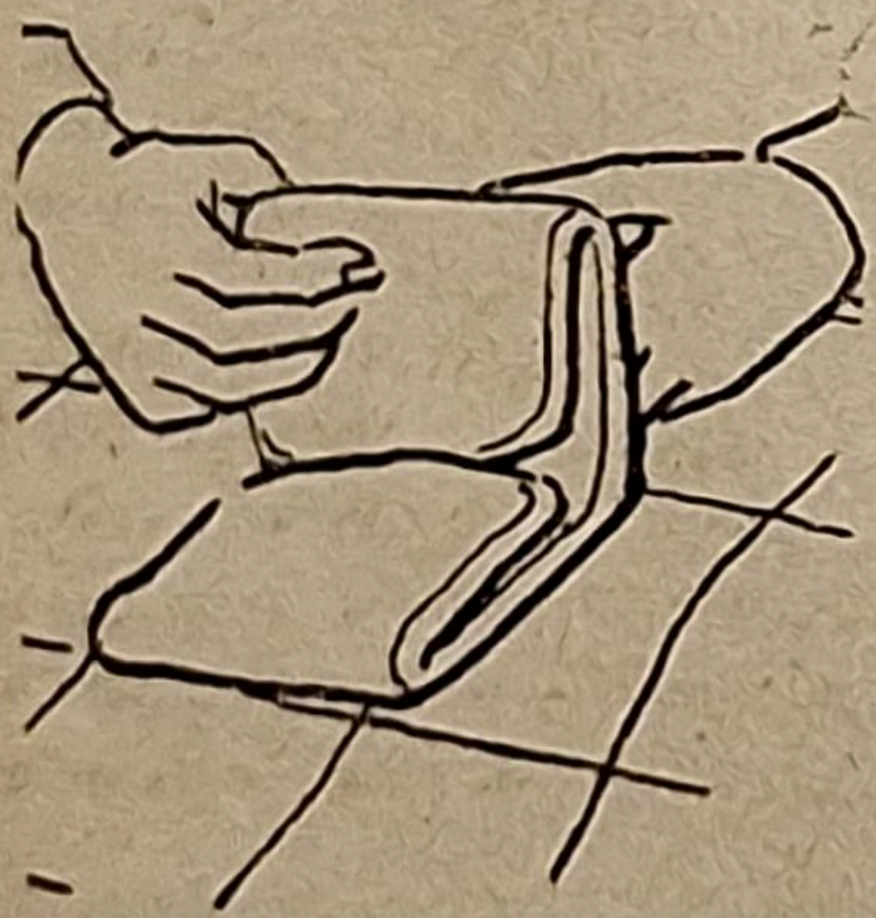
(Şekil : 24)
Dört müsavi köşeli hamurun bohça şeklinde katlanmış vaziyeti



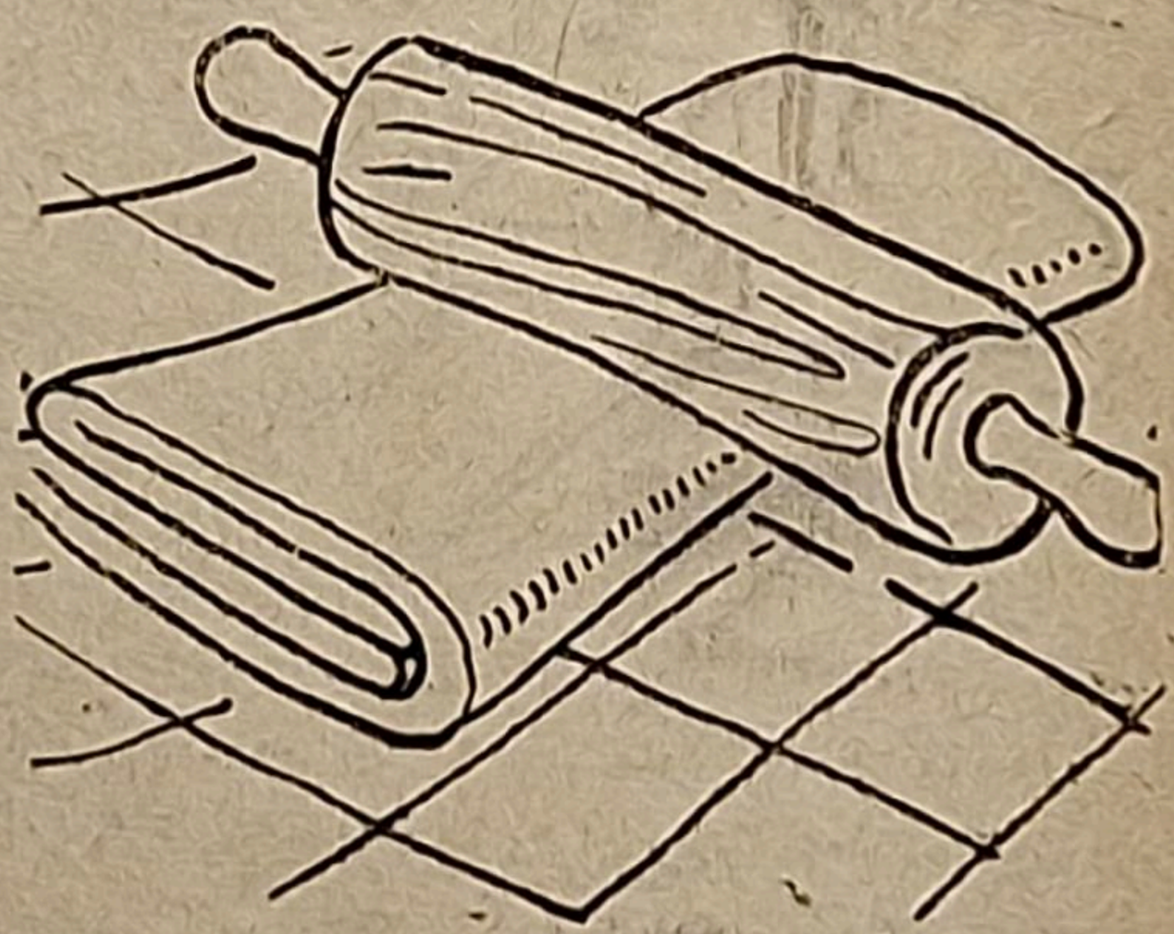
(Şekil : 25)
Hamurun uzun açılışı.



(Şekil : 26)
Uzun açılmış hamurun dörde katlanışı



(Şekil : 27)
Dörde katlanmış olan hamurun cüzdan şeklinde kapatılışı.



(Şekil : 28)
Cüzdan şeklinde kapatılmış hamurun uzun açılışı.

sonra üstlerine çekilmiş badem ve bademin üstüne de mütebaki kıyılmış hamuru yerleştirdikten sonra baklavayı pişirerek servis yapmak da mümkündür.

100 — KATMER HAMURU (Föyete)

250 gram has un (5 kahve fincanı)
10 » tereyağı (hamurun içine konan)
215 » tereyağı (hamurun ortasına konan)
135 gram su (1.3/4 kahve fincanı)
5 » tuz (1½ tatlı kaşığı)

Hamuru açmak için :

75 gram un (1 ½ kahve fincanı)

1 — Hamur açılan taşa 5 kahve fincanı un eledikten sonra unun ortasını havuz gibi açmalı ve havuz gibi açılan bu yere iyice yumuşatılmış 10 gram tereyağı, bir buçuk tatlı kaşığı tuz ile azar azar olmak üzere bir üç çeyrek kahve fincanı da su ilâve ettikten sonra (şekil: 7) bunları yoğurmak suretile orta yumuşaklıkta hamur yapmalıdır. (Bu hamur tahta üstünde açılmaz, ancak düz mermer taş veya mutfaklardaki iğri büğrü olmayan fayanslar üstüne açmalıdır, aksi takdirde hamur cıvır ve gayet kötü bir netice verir.)

2 — Elde edilen bu hamuru 5 dakika kadar, hamur açılan taşa vurmak suretile iyice özlendirdikten sonra buna bir kubbe yâni üstü top gibi yuvarlak altı düz bir şekil vermeli (şekil: 20) sonra da hamuru sıkıca bir yağ kâğıdına sararak serince bir yerde yarım saat kadar dinlendirmelidir.

3 — Yarım saat sonra hamuru kâğıttan çıkararak üstü unlanmış taşa koymalı ve merdane ile aşağı yukarı, yarım santim inceliğinde dört müsavi köşeli yıldız şeklinde açmalı (şekil: 21), sonra dört müsavi köşeli yıldız olarak açmış olduğumuz bu hamurun tam ortasına kat'iyen yumuşamamış bir halde bulunan kalıp şeklindeki 215 gram tereyağını koyduktan sonra, (şekil: 22) köşelerden birini tereyağının üstüne kapatmalı (şekil: 23) kapatılanın üstüne mukabil köşeyi ve bunların üstüne de evvelâ sağdakini, sonra da soldakini kapatmak suretile hamuru tereyağının üstüne âdeta bohça katlar gibi katlamalı (şekil: 24) sonra da dört köşe bohça halindeki hamuru bir yağ kâğıdına sardıktan sonra bunu iki kalıp buz ortasında veya buz dolabında bir saat dinlendirmelidir. (Mevsim kış ise hamuru soğuk bir yerde bırakmak kifayet eder, ayrıca buz içinde veya dolabında bırakmağa lüzum yoktur).

4 — Bir saat sonra hamuru buz içinden veya dolabından alarak yağ kâğıdını çıkarmalı, sonra da bu hamuru yine unlanmış taş üstünde merdane ile üç çeyrek santim inceliğinde uzunlamasına doğru açmalı (şekil: 25)

sonra da uzunca açılan bu hamurun her iki ucunu müsavi bir şekilde üste kıvırmalı (şekil: 26) sonra da aynen yukarda yaptığımız gibi merdane ile tekrar üç çeyrek santim eninde uzunluğuna açmalı (şekil: 28) ve yine ayni şekilde dörde katladıktan sonra (şekil: 26 ve 27) hamuru tekrar bir yağ kâğıdına sarmalı ve iki buz kalıbı ortasında veya dolabında bir saat daha dinlendirmelidir.

5 — Yine bir saat sonra yukarıda 4 üncü maddede tarif ettiğimiz katlama ameliyesini aynı şekilde iki defa daha tekrarladıktan sonra tekemmül etmiş olan bu hamuru tekrar bir yağ kâğıdına sararak buz ortası veya dolabında bir saat daha dinlendirmelidir.

6) Bilâhare tekemmül etmiş ve dinlendirilmiş bu hamuru diğer reçetelerde tarif edildiği veçhile kullanmalıdır.

Katmer hamuru yapmak için lüzumlu bilgiler:

a) Reçetemizin (açmak için) hanesinde gösterilen 5 gram un ile hamuru her açış veya katlayışta hamur açılan taşa ve hamurun üstüne daima un serpmek suretile hamuru açmalı ve hamur açıldıktan sonra katlamadan evvel de hamurun üstündeki unları sert olmıyan küçük bir fırça ile temizlemeli ve sonra da hamuru katlamalıdır.

b) Bu hamuru, üstüne sıkıca basınca, kum gibi dağılır kabilinden fazla ayranlı yağ kullanmamalıdır, aksi takdirde hamurun bozulmasına sebebiyet verilmiş olunur.

c) Havalar ısınmaya başlayıp ta hararet derecesi 15'i bulunca içinde fazla yağ olması dolayısile hamuru açmak güçleşir ve hattâ hararetin artması nisbetinde de hamuru açmak imkânsız bir hal alır, binaenaleyh sıcak zamanlarda hamuru iki buz kalıbı arasında veya dolabında iyice dondurmak icabettiği gibi üstünde açacak olduğumuz taşı da her seferinde buzlayarak soğutmak iktiza eder. Ancak taş iyice soğuduktan sonra taşı kuru bir bez ile kurulamalı sonra da üstünü unladıktan sonra hamuru açmalıdır. Aksi takdirde hamurun içindeki yağ cıvır ve her taraftan fışkırır.

101 — SAMSA KATMER HAMURUNDAN

Hamuru :

250 gram has un (5 kahve fincanı)
75 » » » açmak için (1½ kahve fincanı)
10 » tereyag (hamurun içine konan)
215 » tereyağ (hamurun ortasına konan)
135 » su (1.3/4 kahve fincanı)
5 gram tuz (1½ silme tatlı kaşığı)
1 adet yumurta (üstüne)

İçine :

200 gram iç badem

Şurubu :

480 gram toz şekeri (2 bardak)
375 » su (1½ bardak)
1½ tatlı kaşığı limon suyu

1 — Reçetemizin hamur hanesinde gösterilen malzeme ile ve (100) nu-

maradaki tarifimiz veçhile katmer hamuru yaparak, dördüncü defa katladıktan sonra bunu gelişi güzel aşağı yukarı irice ceviz büyüklüğünde parçalara doğramalı, sonra da bu küçük hamurları, tekrar yoğurmak suretile toplamalı ve üstlerine merdane ile bastırarak yassılttıktan sonra tekrar yağ kâğıdına sarmalı ve buz dolabı veya serince bir yerde bir saat daha dinlenmeğe bırakmalıdır.

2 — Bir saat sonra, dinlendirmiş olduğumuz hamuru alarak, merdane ile, aşağı yukarı yarım santim inceliğinde olmak üzere büyükçe açmalı, sonra da büyükçe açılan hamurun tercihan ensiz olan kısmına ve uzunluğuna doğru bir parmak eninde, bir taşım kaynatmak suretile, iç kabukları soyulmuş ve makineden geçirilmiş, çekilmiş badem uzatmalı, sonra da bademin üstüne hamurun ucunu kapatarak ancak iki defa sarmak suretile hamuru yuvarlak bir şekle sokmalı, sonra da hamurun sarılan kısmını sarılmış hamur boyunca kesmek suretile, diğer sarılmamış kısımdan ayırdıktan sonra, sarılmamış uzun kısmı da, aynen yukarda yaptığımız gibi, hamur yettiği kadar birkaç defa daha bademliyerek sarmalı, sonra da sarılmış bütün bu hamurları üçer parmak eninde olmak üzere küçük parçalara kesmelidir.

3 — Hamurların bademlenmesi, sarılması ve küçük parçalara kesilmesi sona erince bunları, içi hafifçe ıslatılmış bir fırın tepsisine bir parmak ara ile sıralamalı sonra da üstlerine, bir fırça veya tavuk tüyü ile çalkalanmış yumurta sürdükten sonra orta harareteki fırına sürerek, hamurlar az kabarıp ta, alt ve üstleri penbemsi bir renk alıncaya kadar aşağı yukarı otuz dakika pişirmelidir.

4 — Hamurlar fırından çıkacaklarına yakın, bir taraftan da bir tencereye 2 bardak toz şekeri, bir buçuk bardak su ile bir buçuk tatlı kaşığı limon suyu koyarak orta harareteki ateşte karıştırmak suretile şekerin su içinde erimesini temin etmeli, sonra da şekerli su, koyuca bir şurup kıvamına gelinceye kadar bunu kendi halinde aşağı yukarı on beş dakika kaynattıktan sonra hafifçe ılınmaya bırakmalıdır.

5 — Hamurlar pişince, tepsiyi fırından alarak üstlerine, koyulaşmış olan ılık şurubu gezdire gezdire ilâve etmek suretile içirmeli ve tatlılar iyice soğuduktan sonra tabaklara alarak servis yapmalıdır.

102 — BOHÇA TATLISI KATMER HAMURUNDAN

Hamuru :

250 gram has un (5 kahve fincanı)
75 » has un açmak için (1½ kahve fincanı)
10 » tereyağı (hamurun içine konan)
215 » tereyağı (hamurun ortasına konan)
135 » su (1.3/4 kahve fincanı)
5 gram tuz (1½ silme tatlı kaşığı)
1 adet yumurta (üstüne)

İçine :
200 gram iç badem

Şurubu :
480 gram toz şekeri (2 bardak)
375 » (1.½ bardak)
1½ tatlı kaşığı limon suyu

1 — Reçetemizin hamur hanesinde gösterilen malzeme ile ve (100) numaradaki tarifimiz veçhile katmer hamuru yaparak, dördüncü defa katladıktan sonra bunu bir saat kadar buz dolabı veya serince bir yerde bırakmalıdır.

2 — Bir saat sonra, dinlendirmiş olduğumuz bu hamuru merdane ile, aşağı yukarı yarım santim inceliğinde, imkân nisbetinde dört köşemsi olarak açtıktan sonra, büyük açılan bu dört köşemsi hamurdan da aşağı yukarı, 12 - 13 santim en ve boyunda dört köşe parçalar kesmeli sonra da, dört köşe kesilen her hamurun ortasına, bir miktar suda bir taşım kaynatmak suretile iç kabukları soyulmuş ve makineden geçirilmiş iç bademi, bütün hamurlara yetebilecek miktarda koyduktan sonra, hamurların dört bir ucunu, bohça katlar gibi birbirlerinin üstlerine kapatmalı (hamurların açılmaması çin, uçlarını, su veya yumurta ile hafifçe ıslatmalıdır.) (Şekil: 29) sonra da katlanmış her bir hamuru, içi hafifçe ıslatılmış bir fırın tepsisine bir parmak ara ile sıralamak suretile bütün dört köşe hamurları böylece, bohça şeklinde katlamalı ve tepsiye sıralamalıdır.

3 — Hamurların tepsiye sıralanmaları sona erince, bunların üstlerine fırça veya tavuk tüyü ile, çalkanmış yumurta sürmeli, sonra da tepsiyi orta harareteki fırına sürerek, hamurlar kabarıp ta, alt ve üstleri iyice pembemsi bir renk alıncaya kadar aşağı yukarı 30 dakika pişirmelidir.

4 — Hamurlar pişmekte iken bir taraftan da, bir tencereye 2 bardak toz şekeri, bir buçuk bardak su ile bir buçuk tatlı kaşığı limon suyu koyarak orta harareteki ateşte karıştırmak suretile şekerin su içinde erimesini temin etmeli, sonra da, şekerli su koyuca bir şurup kıvamına gelinceye kadar bunu kendi halinde kaynattıktan sonra tencereyi ateşten alarak şurubu az ılınmaya bırakmalıdır.

5 — Hamurlar pişince, tepsiyi fırından alarak üstlerine, az ılınmaya bırakmış olduğumuz şurubu gezdire gezdire ilâve etmek suretile içirmeli ve tatlılar iyice soğuduktan sonra tabaklara alarak, üstlerine de bir miktar çekilmiş badem serpmeli ve servis yapmalıdır.

103 — MUHİTTİN PAŞA TATLISI

Hamuru :
250 gram has un (5 kahve fincanı)
75 » » » açmak için (1½ kahve fincanı)
10 » tereyağ (hamurun içine konan)
215 » tereyağ (hamurun ortasına konan)
135 » su (1.3/4 kahve fincanı)
5 gram tuz (1½ silme tatlı kaşığı)
1 adet yumurta (üstüne)

İçine :
600 gram kaymak

Şurubu :
400 gram toz şekeri (1.3/4 bardak)
300 » su (1¼ bardak)
1½ tatlı kaşığı limon suyu

1 — Reçetemizin hamur hanesinde gösterilen malzeme ile ve (100) numaradaki tarifimiz veçhile, katmer hamuru yaparak, dördüncü defa katladıktan sonra, bunu gelişi güzel aşağı yukarı irice ceviz büyüklüğünde parçalara doğramalı sonra da bu küçük hamurları tekrar birleştirerek yoğurmak suretile toplamalı ve üstlerine merdane ile bastırarak yassılttıktan sonra tekrar yağ kâğıdına sarmalı ve buz dolabı veya serince bir yerde bir saat daha dinlenmeğe bırakmalıdır.

2 — Bir saat sonra, dinlendirmiş olduğumuz hamuru alarak, ikiye kesmeli ve her kesilen hamuru aşağı yukarı yarım santim inceliğinde ve uzunca bir fırın tepsisinin alabileceği şekil ve büyüklükte merdane ile açmak suretile her iki hamuru da ayrı ayrı olmak üzere, içleri hafifçe yağlanmış iki fırın tepsisine döşemeli sonra da, hamurların fırında kabarmamaları için, bunların üstlerini gelişi güzel, çatalla dişledikten sonra, üstlerine tavuk tüyü veya fırça ile çalkanmış yumurta sürmeli ve orta hararetteki fırına sürerek hamurların alt ve üstleri pembemsi bir renk alıncaya kadar aşağı yukarı 30 dakika pişirmelidir.

3 — Hamurlar fırından çıkacağına yakın, diğer taraftan da bir tencereye üç çeyrek bardak toz şekeri, bir bir çeyrek bardak su ile bir buçuk tatlı kaşığı da limon suyu koyarak orta harareteki ateşte karıştırmak suretile şekerin su içinde erimesini temin etmeli, sonra da şekerli su koyuca bir şurup kıvamına gelinceye kadar aşağı yukarı 15 dakika kendi halinde kaynamaya bırakmalıdır.

4 — Hamurlar pişince bunları fırından alarak, hamurları kırmadan tepsilerinden çıkarmalı ve her iki hamurun en ve boyları birbirlerinin aynı olmak üzere, bunların kenarlarını muntazam ve düzgün bir şekilde kesmek suretile düzeltmeli, sonra da düzeltilen bu hamurların yumurta sürülmüş tarafları üste getirilmiş olarak bunları tekrar tepsilerine oturtarak, üstlerine hazırlamış olduğumuz koyu sıcak şurubu gezdirmek suretile imkân nisbetinde içmelerini temin etmeli, sonra da hamurlar, ve üstlerindeki şurubun iyice soğumaları için bunları bir tarafa bırakmalıdır. (Hamurları kırmadan, hattâ fazla zedelemeden, üstlerini hafifçe çatallayarak şurubu çekmesini temin etmelidir.)

5 — Hamurlar ve üstlerindeki şurup soğuyunca, bu şuruplu hamurlardan birinin üstüne, mıncıklamak suretile hafifçe yumuşatmış olduğumuz 600 gram kaymağı bir parmak kalınlığında muntazam bir şekilde yay-

malı, kaymağın üstüne de hamurun diğer eşini oturtmak ve üstüne bastırmak suretile kaymağı iki hamur arasında olmak üzere kapatmalı, sonra da ortası kaymaklı tatlıyı istenilen boyda dört köşe parçalara kestikten sonra tabağa almalı, tepsinin yanlarındaki şurubu tabaktaki tatlıların üstlerine gezdirdikten sonra servis yapmalıdır.

104 — GÖZLEME TATLISI

250 gram un (5 kahve fincanı)
50 » un açmak için (1 kahve fincanı)
100 » tereyağı (1½ kahve fincanı)
115 » su (1½ kahve fincanı)
1 adet yumurta sarısı
1 kahve kaşığı tuz

Kızartmak için :
275 gram vejetalin veya rafine zeytinyağı (1¼ bardak)

Şurubu :
425 gram toz şekeri (1.3/4 bardak)
375 » su (1½ bardak)
1 tatlı kaşığı limon suyu

Üstüne :
100 gram çekilmiş ceviz (1 bardak)

1 — Bir tencereye 1 üç çeyrek bardak toz şekeri, bir buçuk bardak su ile 1 tatlı kaşığı limon suyu koyarak orta hararetteki ateşe karıştırmak suretiyle şekerin su içinde erimesini temin etmeli, sonra da şekerli su koyuca bir şurup kıvamına gelinceye kadar aşağı yukarı 10 dakika kendi halinde kaynatmalı sonra da tencereyi ateşten alarak şurubu soğumaya bırakmalıdır.

2 — Diğer taraftan da hamur açılan tahtaya 5 kahve fincanı un eledikten sonra unun ortasını havuz gibi açmalı ve açılan bu yere 1 adet yumurta sarısı, 1 kahve kaşığı tuz, bir çeyrek kahve fincanı tereyağ ile azar azar olmak üzere bir buçuk kahve fincanı da su ilâve ederek (şekil: 7) karıştırmak ve iyice yoğurmak suretile bunları pek sıkıca olmayan bir hamur yapmalıdır (şekil: 8).

3 — Sonra elde edilen bu hamuru, tahta üstünde yuvarlamak suretile uzattıktan sonra (şekil: 9) bunu 10 müsavi parçaya kesmeli sonra da kesilen her bir küçük hamurun üstüne bastırmak suretile az yassıltıktan sonra yassıltılmış her hamuru merdane ile küçük bir yemiş tabağı büyüklüğünde yuvarlak açmalı (Şekil: 11) ve her açılan hamuru da bir tarafa bırakmalıdır.

4 — Hamurların yuvarlak açılması sona erince, bunlardan birini alarak üstüne fırça veya tavuk tüyü ile hafif ılık bir halde olmak üzere, kalan tereyağından sürmeli ve yığın üstüne ikinci hamuru oturtmak suretile böylece bir kat hamur, bir kat yağ olmak üzere bütün hamurları birbirlerinin üstüne istiflemeli, sonra da birbirlerinin üstüne istiflenmiş bu yağlı hamurların üstlerine hafifçe basarak birbirlerine yapışmasını temin

ettikten sonra bunları, birbirlerinin üstüne istiflenmiş olarak, merdane ile, yarım santim inceliğinde büyük ve yuvarlak açmalı, sonra da büyük ve yuvarlak açılmış bu hamurun üstünü yine fırça veya tavuk tüyü ile yağladıktan sonra büyük hamuru bir ucundan gevşek olmamak üzere sıkıca bükerek çeke çeke sarmak suretile ince uzun bir şekle sokmalı (Şekil: 19) ve serince bir yerde yarım saat kadar dinlenmeğe bırakmalıdır.

5 — Yarım saat sonra bu uzun hamuru, tahta üstünde yuvarlamak suretile bir parça daha uzattıktan sonra bunu 20 müsavi parçaya kesmeli, sonra da kesilen her bir parçayı iki avuç içinde bastırmak suretile yassıltıktan sonra, yassıltılmış her küçük hamuru tekrar merdane ile ancak 3-4 santim kutrunda, bir çay tabağı büyüklüğünde yuvarlak açmalıdır.

6 — Hamurların yuvarlak açılmaları sona erince, bu yuvarlak hamurları, ikişer üçer alarak, içinde kızdırılmış bir bir çeyrek bardak vejetalin veya rafine zeytinyağı olan tavaya atarak, hamurların evvelâ bir, sonra da diğer tarafları pembemsi bir renk alıncaya kadar kızartmalı, sonra da kızarmış her bir hamuru delikli kepçe ile iyice süzülmüş olarak yağdan aldıktan sonra soğuk şuruba atmak ve yağa diğer parti hamurları koymak suretile bütün hamurları böylece kızartmalı ve şuruplamalıdır.

7 — Hamurların kızarmaları ve şuruplanmaları sona erince bunları şurubu ile tabağa alarak üstlerine 1 bardak çekilmiş ceviz serpmeli ve servis yapmalıdır.

105 — UN KURABİYESİ

325	gram	un (6½ kahve fincanı)	**Üstüne :**		
190	»	sadeyağı (3 kahve fincanı)	125	gram	pudra şekeri (2 kahve fincanı)
75	»	pudra şekeri (1½ kahve fincanı)			

1 — Bir kaba katiyen erimemiş bir halde 3 silme kahve fincanı sadeyağ ile bir buçuk kahve fincanı pudra şekeri koyarak yağ beyaz bir hal alıncaya kadar bunları elle vurmak suretile çalıştırmalı, sonra da bu şekerli yağa elenmiş 6 buçuk kahve fincanı da un ilâve ettikten sonra bunları yoğurarak hamur yapmalıdır. (Hamur ne fazla cıvık ve ne de fazla dağılır, yâni elde yapışmadan ve dağılmadan ancak yuvarlanabilecek kıvamda olması lâzımdır. Bazan unlar fazla yağ yemediklerinden yukarıdaki ölçü ile ele yapışık ve cıvık bir hal alır, o takdirde bunlara azar azar olmak üzere 15 gram (bir çeyrek kahve fincanı) daha un ilâve etmek lâzımdır.

2 — Sonra elde edilen bu hamuru tahtada iki el ile bastırarak yuvarlamak suretile az uzattıktan sonra (şekil: 9) uzatılan bu hamurdan arzu edilen büyüklükte parçalar kesmeli, sonra da kesilen bu küçük parça hamur-

ları iki avuç içinde top gibi yuvarladıktan sonra da bu yuvarlakları yağlanmış bir fırın tepsisine ikişer parmak fasıla ile sıralamalıdır.

3 — Hamurların sıralanması sona erince tepsiyi orta hararette ısıtılmış fırına sürerek harareti yarıya indirmeli ve hamurların üstlerini sarartmadan kurabiyeleri az hararetteki fırında 30 dakika pişirmelidir. (Kurabiyelerin pişme kıvamı üstlerinin hafifçe katılaşmasile anlaşılır.)

4 — Bilâhare kurabiyeleri tabağa alarak üstlerine 2 kahve fincanı pudra şekeri serpmeli ve iyice soğuduktan sonra servis yapmalıdır.

106 — UN KURABİYESİ HALEP USULÜ

400	gram	un (8 kahve fincanı)	150	»	pudra şekeri (3 kahve fincanı)
200	»	sadeyağı (3¼ kahve fincanı)	1	kahve kaşığı	vanilya tozu (arzuya bağlı)

1 — Bir kaba katiyen erimemiş bir halde bulunan eritilmiş, yani ayran ve suyu çıkartılmış üç bir çeyrek silme kahve fincanı sadeyağ ile üç kahve fincanı pudra şekeri koyarak yağ beyaz bir hal alıncaya kadar bunları elle vurmak suretile çalıştırmalı, sonra da bu şekerli yağa elenmiş 8 kahve fincanı un ile arzu edilirse; 1 kahve kaşığı da vanilya tozu ilâve ettikten sonra bunları yoğurarak hamur yapmalı ve yarım saat dinlenmeye bırakmalıdır. (Hamur dağılmadan toplu bir hale gelinceye kadar yuğurmalıdır ve erimiş bir halde kullanılan yağlar da hamurun cıvımasına sebebiyet verir).

2 — Sonra elde edilen bu hamuru tahtada iki el ile bastırarak yuvarlamak suretile az uzattıktan sonra (şekil: 9) uzatılan bu hamurdan arzu edilen büyüklükte parçalar kesmeli, sonra da kesilen bu küçük parça hamurları iki avuç içinde top gibi yuvarladıktan sonra da bu yuvarlakları yağlanmış bir fırın tepsisine ikişer parmak fasıla ile sıralamalıdır.

3 — Hamurların sıralanması sona erince tepsiyi orta hararette ısıtılmış fırına sürerek harareti yarıya indirmeli ve hamurların üstlerini sarartmadan kurabiyeleri az hararetteki fırında 30 dakika pişirmeli, tabağa alarak soğuduktan sonra servis yapmalıdır. (Kurabiyelerin pişme kıvamı üstlerinin hafifçe katılaşmasile anlaşılır.)

107 — CEVİZLİ KURABİYE

200	gram	pudra şekeri (3 3/4 kahve fincanı)	30	gram	un (½ kahve fincanı)
200	»	çekilmiş ceviz (8 kahve fincanı)	8	adet	yumurta beyazı
			1	tutam	tuz

1 — Bir tencereye üç üç çeyrek kahve fincanı pudra şekeri ile yarım kahve fincanı un eledikten sonra buna ince et veya badem makinesinden geçirilmiş 8 kahve fincanı da çekilmiş ceviz ilâve ederek harmanlamak suretiyle bunları birbirlerine karıştırmalıdır.

2 — Diğer taraftan da 8 yumurta akını 1 tutam tuz ilâvesiyle yumurta akları kar gibi beyaz ve koyu köpük haline gelinceye kadar bunları, telle durmadan döğmelidir (Şekil: 5 - 6).

3 — Bilâhare koyu köpük haline gelmiş olan bu yumurta aklarına harmanlamış olduğumuz şeker ve unlu cevizi katarak iyice karıştırmak suretile bunları da birbirlerile halletmelidir.

4 — Böylelikle elde edilen bu hamuru bir sıkma torbası veya kaşıkla içi yağlanmış ve hafifçe unlanmış bir fırın tepsisine birer lira büyüklüğünde toparlaklar sıralamalı, sonra da hamurları ortadan daha az hararetteki fırında 1 saat pişirmeli ve soğuduktan sonra servis yapmalıdır.

108 — FINDIKLI KURABİYE

200	gram	çekilmiş fındık (8 kahve fincanı)	8	adet	yumurta beyazı
250	»	pudra şekeri (4½ kahve fincanı)			

1 — Bir tencereye elenmiş dört buçuk kahve fincanı pudra şekeri ile kavrulmuş ve ince dişli et veya badem makinesinden geçirilmiş 8 kahve fincanı çekilmiş fındık koyarak bunları harmanlamalı, sonra da harmanlanmış olan bu şekerli fındığa 8 adet de yumurta akı katarak iyice karıştırmak suretile bunları bulamaç haline getirmelidir.

2 — Bilâhare bu bulamacı orta hararetteki ateşe sürerek tenceredeki mahlûtun dibi tutmaması için bir tahta kaşıkla tencerenin dibini kazırcasına karıştırarak mahlût koyuca bir hal alıncaya kadar pişirmeli sonra da tencereyi ateşten alarak mahlûtun sıkışması için 1 saat kadar bir tarafa bırakmalıdır. (Bu mahlûtun pişme kıvamını anlamak için, mahlûta parmakla dokunulduğunda, sıcaklığa parmak dayanmaz ise hamurun pişme kıvamı gelmiş demektir).

3 — Bilâhare dinlenmiş ve sıkılaşmış olan hamuru bir sıkma torbası veya kaşıkla, yağlanmış ve unlanmış bir fırın tepsisine birer onar kuruşluk büyüklüğünde yuvarlaklar sıralamalı sonra da tepsiyi ortadan daha az hararetteki fırına sürerek bunları 35 dakika kadar pişirmeli ve fırından alarak soğuduktan sonra tepsiden tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

109 — AŞURE

(Bu tarzda pişirilen aşure beyaz olur)

250	gram	aşurelik döğülmüş buğday (1½ bardak)	100	gram	iç ceviz
100	»	pirinç (1½ kahve fincanı)	100	»	kuru kayısı
7500	»	su (30 bardak)	150	»	sultanî üzüm
750	»	süt (3 bardak)	100	»	incir
750	»	süt (3 bardak)	25	»	beyaz fıstık
50	»	kuru fasulye	25	»	kuş üzümü
50	»	» bakla	100	»	iç badem
50	»	nohut	1	kahve fincanı	gülsuyu

1 — Bir tencereye bir buçuk bardak aşurelik döğülmüş buğday, bir buçuk kahve fincanı pirinç ile üstlerini iyice kaplayabilecek kadar su doldurduktan sonra bunları ertesi güne kadar su içinde bırakmak suretile buğdayların şişmesini temin etmelidir.

2 — Ertesi gün, buğday ve pirinçlerin, içinde ıslandığı suyu dökerek buna 30 bardak yeni su ilâve etmeli ve buğdaylar pişip te iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar bunları ortadan daha az harareteki ateşte aşağı yukarı 6 - 7 saat pişirmeli, sonra da buğdayları içinde piştiği su ile birlikte bir süzgeç veya ince delikli bir kalbura dökerek, haşlanarak iyice yumuşak bir hal almış olan buğday ve pirinçlerin üstlerine tahta kaşıkla iyice bastırmak ve sürtmek suretile, buğday özleri ezilerek püre halinde süzgeç veya kalburdan geçmesini temin etmeli (elek üstünde kalan buğday posaları kullanılmaz, atılır) sonra da süzgeçten geçirmiş olduğumuz bu buğday, özlü suyu iyice bir karıştırdıktan sonra ölçmelidir. (Süzgeçten geçirmiş olduğumuz buğday özlü su, aşağı yukarı 3000 ilâ 3250 gram arasında yani, 12 - 13 bardak arasında olması icabettiğinden bu suyu ölçmek lâzımdır. Bu miktardan daha az gelen suya bir miktar daha su ilâve ederek 12 bardağa iblâğ etmeli, bu miktardan fazla ise, bir müddet kapaksız kaynatarak 12 - 13 bardağa indirmek icabeder.)

3 — Sonra süzgeçten geçirmek suretile elde edilen bu 12 bardak buğday özlü suya, 3 bardak toz şekeri ile 3 bardak da süt ilâve ederek orta hararetteki ateşte karıştırmak suretile şekerin erimesini temin etmeli sonra da süt ve şekerli buğday suyunu, düğün çorbasından daha az koyulukta bir kıvama gelinceye kadar ancak bir iki taşım kaynatmalıdır.

4 — Sonra az koyulmuş bu sütlü ve şekerli buğday suyuna, bir gece evvelinden suda yatırılmış, sonra da yumuşayıncaya kadar haşlanmış 50 gram kuru fasulye, 50 gram kuru bakla, 50 gram nohut ile ayıklanmış ve yıkanmış 150 gram sultanî üzüm, 25 gram kuş üzümü, küçük kesilmiş 100 gram kuru kayısı, yine küçük kesilmiş 100 gram incir, 25 gram beyaz fıs-

tık, bir miktar suda bir taşım kaynatmak suretile iç kabukları soyulmuş 100 gram iç badem, küçük parçalara ayrılmış 100 gram iç ceviz ve bir kahve fincanı da gülsuyu ilâve ederek bunları ancak bir taşım daha kaynatarak tencereyi ateşten almalı ve aşureyi derhal kâselere taksim etmeli ve iyice soğuduktan sonra üstlerini, badem, ceviz, üzüm, ve nar ile süslemeli ve servis yapmalıdır.

Not: Aşurenin daha beyaz olmasını isteyenler; içine hiç bir malzeme atmamalı, ancak aşure soğuduktan sonra bu malzemeyi üstüne koymalıdır. Fakat o takdirde bu aşureye, haşlanmış nohut, bakla ve fasulye konmaz.

110 — AŞURE

(Bu tarzda pişirilen aşure esmer olur)

250	gram	aşurelik döğülmüş buğday (1½ bardak)	100	gram	iç badem
			100	»	iç ceviz
50	»	pirinç (3/4 kahve fincanı)	50	»	fındık
7500	»	su (30 bardak)	50	»	kuru kayısı
550	»	toz şekeri (2¼ bardak)	1	kahve fincanı	gülsuyu
25	»	kuş üzümü	3	diş ka[illegible]fil	
150	»	sultanî üzüm	1½	kahve kaşığı	zencefil

1 — Bir tencereye bir buçuk bardak aşurelik döğülmüş buğday, üç çeyrek kahve fincanı pirinç ile üstlerini iyice kaplayabilecek kadar su doldurduktan sonra bunları, ertesi güne kadar su içinde bırakmak suretile buğdayların şişmesini temin etmelidir.

2 — Ertesi gün buğday ve pirinçlerin içinde ıslandığı suyu dökerek buna, 30 bardak yeni su ilâve etmeli ve buğdaylar pişip te iyice yumuşak bir hâl alıncaya kadar bunları ortadan daha az hararetteki ateşte aşağı yukarı 6-7 saat pişirmeli, sonra da buğdayları içinde piştiği su ile birlikte, bir süzgeç veya ince delikli bir kalbura dökerek iyice yumuşak bir hal almış olan buğday ve pirinçlerin üstlerine tahta kaşıkla iyice bastırmak ve sürtmek suretile, buğday özleri ezilerek püre halinde süzgeç veya kalburdan geçmesini temin etmeli (elek üstünde kalan buğday posaları kullanılmaz atılır) sonra da süzgeçten geçirmiş olduğumuz bu buğday özlü suyu iyice bir karıştırdıktan sonra ölçmelidir. (Süzgeçten geçirmiş olduğumuz buğday özlü suyun aşağı yukarı 3500 ilâ 3750 gram arasında yâni, 14 - 15 bardak gelmesi icabettiğinden bu suyu ölçmek icabeder. Bu miktardan daha az gelen suya bir miktar daha su ilâve ederek 14 bardağa iblâğ etmeli, bu miktardan daha fazla ise, bir müddet kapaksız kaynatarak 14 - 15 bardağa indirmelidir.)

3 — Sonra süzgeçten geçirmek suretile elde edilen bu 12 bardak buğday özlü suya iki bir çeyrek bardak toz şekeri ilâve ederek orta hararetteki ateşte karıştırmak suretile şekerin erimesini temin etmeli, sonra da, şekerli buğday suyu düğün çorbasından daha az koyulukta bir kıvama gelinceye kadar ancak bir kaç taşım kaynatmalıdır.

4 — Sonra az koyulmuş bu şekerli buğday suyuna, her ikisi de ayıklanmış ve yıkanmış 25 gram kuş üzümü, 150 gram sultanî üzüm, küçük kesilmiş 100 gram kuru kayısı, bir miktar suda bir taşım kaynatmak suretile iç kabukları soyulmuş 100 gram iç badem, küçük parçalara ayrılmış 100 gram ceviz içi, kavrulmuş 50 gram fındık, 3 diş karanfil, 1 kahve fincanı gülsuyu ile yarım kahve kaşığı da zencefil ilâve ederek, bunları ancak bir taşım daha kaynatmalı, sonra da tencereyi ateşten alarak kâselere taksim etmeli ve iyice soğuduktan sonra üstlerini badem, ceviz, üzüm ve nar ile süslemeli ve servis yapmalıdır.

Not: Aşurenin içine katılmakta olan ceviz, badem ve sair malzeme aşurenin içine atılmıyarak, ancak kâse ve tabakta soğuduktan sonra üstüne konacak olursa aşure daha beyaz renkte olur.

111 — ZERDE

125	gram	iyi pirinç (2 kahve fincanı)
1500	»	su (6 bardak)
300	»	toz şekeri (1¼ bardak)
15	»	ararot (1 çorba kaşığı)
½	kahve fincanı	su (ararot için)
1½	gram	safran (2 tutam)
1	kahve fincanı	sıcak su (safran için)

Üstüne :

1	kahve fincanı	siyah kuru üzüm
1	» »	beyaz fıstık
1	adet	tanelenmiş nar (varsa)

1 — Taş ve darıları ayıklanmış 2 kahve fincanı viyolina yarı iyi cins pirinci fazla zedelemeden dört beş su yıkadıktan sonra bir tencereye koymalı ve üstüne 6 bardak su ile bir bir çeyrek bardak da toz şekeri ilâve ederek tencereyi ateşe oturtmalı ve pirinçler iyice büyüyerek yumuşakça bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 20 - 25 dakika şekerli su içinde haşlanmaya bırakmalıdır.

2 — Pirinç yumuşakça bir hal alınca, 15 - 20 dakika kadar, 1 kahve fincanı sıcak su içinde ıslatılmış, sonra da kaşıkla iyice ezilerek rengi çıkarılmış 2 tutam safranı, suyu ile birlikte olmak üzere, tencereye katarak iyice bir karıştırdıktan sonra buna, yarım kahve fincanı su içinde hallolmuş 1 doluca çorba kaşığı da ararot ilâve etmeli ve tekrar hepsini iyice bir karıştırdıktan sonra, zerde boza kıvamında bir koyuluğa gelinceye kadar bunu, orta hararetteki ateşte tekrar 20 - 30 dakika daha pişirmelidir.

3 — Zerde koyulaşınca ateşten alarak derhal kâselere taksim etmek

suretile soğumaya bırakmalı ve soğuyunca, üstlerine, siyah kuru üzüm, beyaz fıstık, varsa nar da koyarak süsledikten sonra servis yapmalıdır.

Not: Pahalı olması dolayısile fazla safran kullanmak istemiyenler, buna bir tutam safran ile bir miktar da zerdeçal tâbir edilen boya kullanmak suretile zerdeyi sarartarak pişirmelidirler.

112 — BAL KABAĞI TATLISI

1500 gram bal kabağı
400 » toz şekeri (1.3/4 bardak)
2 kahve fincanı su

Üstüne :
100 gram çekilmiş ceviz (1 bardak)

1 — Bir tencereye çekirdek kısmı çıkarılmış, kabuğu alınmış ve iki parmak genişliğinde parçalara doğranmış 1500 gram bal kabağını döşedikten sonra üstlerine bir üç çeyrek bardak toz şekeri ile 2 kahve fincanı su ilâve ederek tencerenin kapağını kapatmalı ve kabaklar suyunu salıp ta tekrar çekerek yumuşak bir hal alıncaya kadar bunları küçük ateşte pişmeğe bırakmalıdır.

2 — Kabaklar pişince bunları parçalamadan bir delikli kepçe ile tabağa alarak, üstlerine 1 bardak çekilmiş ceviz serpmeli ve soğuduktan sonra servis yapmalıdır.

113 — HELVACI KABAĞI TATLISI

1500 gram helvacı kabağı
400 » toz şekeri (1.3/4 bardak)
½ kahve fincanı su

Üstüne :
100 gram çekilmiş ceviz

1 — Bir yayvanca tencereye, kabuğu çıkarılmamış olduğu halde, üç parmak en ve boyunda parçalara kesilmiş olarak 1500 gram helvacı kabağını döşedikten sonra üstlerine bir üç çeyrek bardak toz şekeri ile yarım kahve fincanı su ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve kabaklar suyunu salıp ta tekrar çekerek yumuşak bir hal alıncaya kadar bunları küçük ateşte pişmeğe bırakmalıdır. (Kabakların kabuk kısımları tencerenin altına gelmelidir).

2 — Kabaklar pişince, bunları olduğu gibi dilim halinde tabağa alarak üstlerine 1 bardak çekilmiş ceviz serpmeli ve soğuduktan sonra servis yapmalıdır. (Kabukları yenirken çıkarılır).

114 — ELMA TATLISI KAYMAKLI

1000 gram Amasya veya Gümüşane elması
850 » su (3½ bardak)
500 » toz şekeri (2 bardak)
1 tatlı kaşığı limon suyu

Üstüne :

200 gram kaymak (2 lüle)

1 — Bir yayvanca tencereye üç buçuk bardak su koyduktan sonra teker teker olmak üzere, kabukları soyulmuş ve çekirdek kısımları çıkarılarak ortaları delik bir hale getirilmiş, veya ikiye kestikten sonra çekirdekleri çıkarılmış 1000 gram elma ilâve etmelidir. (Elmaların kabuklarını soyduktan sonra bunları ikiye kesmeden ortalarındaki çekirdek kısmını, elma çekirdeği çıkarmağa mahsus boru şeklindeki âletle çıkarmalıdır. Bu ameliyeyi de: elmanın üst tarafındaki çekirdek kısmından aşağı doğru bastırmak, ve âlet diğer taraftan çıktıktan sonra tekrar yukarı doğru çekip çıkarmak suretile çekirdek kısımları temizlemelidir. Bir de her soyulan ve iç kısmı çıkarılan elmayı derhal tenceredeki suya atmak suretile bütün elmaları temizlemelidir, derhal suya atılmayan elmalar sararırlar.)

2 — Elmaların ayıklanması sona erince tencerenin kapağını kapatarak, elmalar yumuşak bir hal alıncaya kadar bunları kuvvetlice ateşte pişirmeli, sonra da elma tenceresine, 2 bardak toz şekeri ile 1 tatlı kaşığı da limon suyu ilâve ederek, çok kuvvetli olmayan ateşte elmaları 10 - 15 dakika kadar da şekerle pişirmelidir.

3 — Bilâhare tencereyi ateşten alarak iyice soğumaya bırakmalı ve soğuduktan sonra, elmaların delik kısımlarını üste getirmek suretile tabağa döşemeli, üstteki delik kısımlarına da, taşarcasına, 2 lüle kaymağı taksim etmek suretile oturttuktan sonra kaymaklı elma tatlısını servis yapmalıdır. (İkiye kesilmek suretile pişirilen elma tatlılarının kesilmiş tarafları alta getirilmiş olarak tabağa döşemeli ve üstlerine de kaymak oturtmalıdır.)

Not: Elma tatlısının nefis olabilmesi için, buna, Amasya veya Gümüşane elması kullanmak icabeder.

115 — KURU KAYISI TATLISI KAYMAKLI

250 gram çekirdeksiz kuru kayısı
250 » toz şekeri (1 bardak)
40 » su (½ kahve fincanı)
2 tatlı kaşığı limon suyu
6 bardak ılık su (içinde ıslamak için)

Üstüne :

125 gram kaymak (1 büyük lüle)

1 — Bir kaba, çekirdeksiz 250 gram kuru kayısı koyduktan sonra üstlerine 6 bardak ılık su ilâve etmeli, sonra da bunları su içinde 24 saat bırakmak suretile, kayısıların iyice şişmelerini temin etmelidir.

2 — Yirmi dört saat sonra, kayısıları bir süzgeçten geçirmek suretile, içinde yatırıldığı suyu döktükten sonra, bunları bir tencereye koymalı, üstlerine de 2 bardak toz şekeri, yarım kahve fincanı su ile 2 tatlı kaşığı da limon suyu ilâve ederek tencerenin kapağını kapatmalı ve şeker koyuca bir şurup kıvamına gelinceye kadar bunları orta hararetteki ateşte aşağı yukarı yarım saat pişmeğe bırakmalıdır.

3 — Bilâhare tencereyi ateşten alarak, kayısıların iyice soğuması için bir tarafa bırakmalı, soğuyunca, kayısıların yalnız bir taraflarını dudak gibi açarak bu açık kısımdan içlerine, üstten taşarcasına, aşağı yukarı irice fındık büyüklüğünde parçalara koparılmış kaymak doldurmalı, sonra da, içleri doldurulmuş kayısıların kaymaklı tarafları üste getirilmiş olarak tabağa döşedikten sonra üstlerine tenceredeki koyu şurubu ilâve etmeli ve tatlıyı servis yapmalıdır.

116 — ELMA KOMPOSTOSU

1000 gram	Amasya veya Gümüşane elması	1500 gram	su (6 bardak)
		350 »	toz şekeri (1½ bardak)

1 — Bir yayvanca tencereye 6 bardak su koyduktan sonra, teker teker olmak üzere, kabukları soyulmuş ve çekirdek kısımları çıkarılarak ortaları delik bir hale getirilmiş veya, ikiye kestikten sonra çekirdekleri çıkarılmış 1000 gram Amasya veya Gümüşane elması ilâve etmelidir. (Elma kabuklarını soyduktan sonra bunları ikiye kesmeden ortalarındaki çekirdek kısmını, elma çekirdeği çıkarmağa mahsus boru gibi âletle çıkarmalıdır. Bu âleti elmanın üst tarafındaki çekirdek kısmından aşağı doğru bastırmak ve âlet diğer taraftan çıktıktan sonra tekrar yukarıya doğru çekip çıkarmak suretile çekirdek kısımlarını temizlemelidir. Bir de, her soyulan ve iç kısmı çıkarılan elmayı derhal tenceredeki suya atmak suretile bütün elmaları temizlemelidir, derhal suya atılmayan elmalar sararırlar.)

2 — Elmaların ayıklanması sona erince bunlara, bir buçuk bardak da toz şekeri ilâve ettikten sonra tencerenin kapağını kapatmalı, sonra da tencereyi ateşe oturtarak elmalar iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar bunları gayet kuvvetli ateşte pişirmeli ve ateşten alarak, komposto iyice soğuduktan sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır. (Bazı elmalar geç pişerler, bu sebeple, tenceredeki su çekmesine rağmen elmalar daha pişmemiş iseler bunlara bir miktar daha sıcak su ilâve etmelidir.)

Not: İyice soğumus elma kompostosunun üstüne kaymak oturtmak suretile servis yapmak da mümkündür.

117 — ŞEFTALİ KOMPOSTOSU

1000	gram az olmuş et şeftalisi	350	gram toz şekeri (1½ bardak)
1000	» su (4 bardak)		

1 — Bir yayvanca tencereye 4 bardak su koyduktan sonra buna, teker teker olmak üzere kabukları soyulmuş ve ikiye bölünerek ortalarındaki çekirdekleri çıkarılmış 1000 gram az olmuş et şeftalisi ilâve etmelidir. (Şeftalinin kabuğu soyulduktan sonra, ortasından ikiye kesmeli, sonra da bıçağı çekirdekle şeftalinin eti arasından yürüterek, şeftalinin evvelâ bir, sonra da diğer kısmını çekirdekten ayırmak suretile bütün şeftalileri temizlemeli ve her temizlenen şeftaliyi de derhal hazırlamış olduğumuz tenceredeki suya atmalıdır.)

2 — Şeftalilerin ayıklanması sona erince bunlara. bir buçuk bardak da toz şekeri ilâve ettikten sonra tencerenin kapağını kapatmalı, sonra da tencereyi ateşe oturtarak şeftaliler yumuşakça bir hal alıncaya kadar bunları kuvvetlice ateşte pişirmeli ve ateşten alarak komposto iyice soğuduktan sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır. (Şayet tenceredeki su azalmasına rağmen şeftaliler yumuşamamış iseler bunlara bir miktar daha sıcak su katmalıdır.)

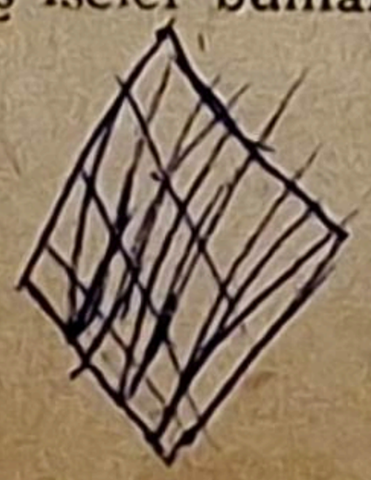
Not: Kompostoyu fazla tatlıca istiyenler şeker miktarını bir buçuk bardaktan 2 bardağa çıkarmalıdırlar.

118 — ARMUT KOMPOSTOSU

1000	gram az olmuş büyük armut	350	gram toz şekeri (1½ bardak)
850	» su (3½ bardak)	8	adet karanfil

1 — Bir tencereye üç buçuk bardak su koyduktan sonra buna, teker teker olmak üzere, kabukları soyulmuş ve dörde bölünerek ortalarındaki çekirdek kısımları çıkarılmış 1000 gram büyükçe ve az olmuş armut ilâve etmelidir. (Armudun kabuğunu soyduktan sonra dörde bölmeli sonra da her bölünen armudun ortasındaki katıca çekirdek kısmını hafifçe kesmek suretile bütün armutları temizlemeli, sonra da temizlenen her bir parça armudu derhal hazırlamış olduğumuz tenceredeki suya atmalıdır.)

2 — Armutların ayıklanması sona erince bunlara, bir buçuk bardak toz şekeri ile 8 adet de karanfil ilâve ettikten sonra tencerenin kapağını kapatmalı, sonra da tencereyi ateşe oturtarak armutlar yumuşakça bir hal alıncaya kadar bunları kuvvetlice ateşte pişirmeli ve ateşten alarak komposto iyice soğuduktan sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır. (Bazı armutlar geç pişerler, bu sebeple, tenceredeki su çekmesine rağmen armutlar daha pişmemiş iseler bunlara bir miktar da sıcak su katmalıdır.)



119 — AYVA KOMPOSTOSU

1000 gram ayva
850 su (3½ bardak)
420 gram toz şekeri (1.3/4 bardak)

1 — Bir tencereye üç buçuk bardak su koyduktan sonra buna, teker teker olmak üzere kabukları soyulmuş ve ortasından ikiye bölündükten sonra tekrar ikişer parmak kalınlığında dilimlere kesilmiş ve çekirdek kısımları çıkarılmış 1000 gram ayva ilâve etmelidir. (Her kesilen ayva dilimlerini derhal hazırlamış olduğumuz tenceredeki suya atmalıdır.)

2 — Ayvaların ayıklanması sona erince, kompostoya iyi bir renk vermesi için, tencerenin içine 8 - 10 tane kadar da ayva çekirdeği atarak tencerenin kapağını kapatmalı ve ayvalar yumuşakça bir hal alıncaya kadar bunları pişmeğe bırakmalı, sonra da ayva tenceresine bir üç çeyrek bardak ta toz şekeri ilâve ederek ayvaları 10 - 15 dakika kadar da şekerle pişirmeli, sonra tencereyi ateşten alarak komposto iyice soğuduktan sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

120 — TAZE KAYISI KOMPOSTOSU

1000 gram taze kayısı
750 » su (3 bardak)
500 gram toz şekeri (2 bardak)

1 — Olmuş fakat ezik olmayan 1000 gram kayısıların her bir taraflarını derince olmak üzere iğneledikten sonra bunları bir tencereye koymalı ve üstlerine kaynar bir halde 3 bardak da su ilâve ettikten sonra, su soğuyuncaya kadar tencerenin kapağı kapatılmış olarak kayısıları bir tarafa bırakmalıdır

2 — Su iyice soğuyunca kayısıları bir delikli kepçe ile tencereden tabağa almalı ve tenceredeki soğumuş olan kayısı suyuna da 2 bardak toz şekeri ilâve ettikten sonra tencereyi ateşe oturtarak karıştırmak suretile şekerin su içinde erimesini temin etmeli, sonra da bu şekerli suya tabağa almış olduğumuz kayısıları atarak şurup ancak kaynar bir kıvama gelinceye kadar kayısıları pişirmeli, sonra da tencereyi ateşten alarak tencerenin kapağını açmadan kompostoyu soğumağa bırakmalıdır.

3 — Sonra tencere içinde iyice soğumuş olan kompostoyu tekrar ateşe oturtarak kapaksız olarak ancak bir taşım daha kaynattıktan sonra tencereyi ateşten almalı ve komposto iyice soğuduktan sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

Not: Bu tarzda hazırlanmış kompostonun kayısılarının derileri yırtılmıyacağı gibi, ayni zamanda da kayısılar pişmemiş hissini verirler.

121 — TAZE KAYISI KOMPOSTOSU (Başka tertip)

1000 gram az olmuş kayısı
1000 » su (4 bardak)
420 gram toz şekeri (1.3/4 bardak)

1 — Bir tencereye az olmuş ve yıkanmış 1000 gram kayısı, 4 bardak su ile bir üç çeyrek bardak da toz şekeri koyarak kayısılar hafifçe yumuşak bir hal alıncaya kadar bunları kuvvetlice ateşte pişirmelidir.

2 — Kayısılar yumuşayınca tencereyi ateşten alarak iyice soğumaya bırakmalı, sonra da kompostoyu tabağa alarak servis yapmalıdır.

122 — PORTAKAL KOMPOSTOSU

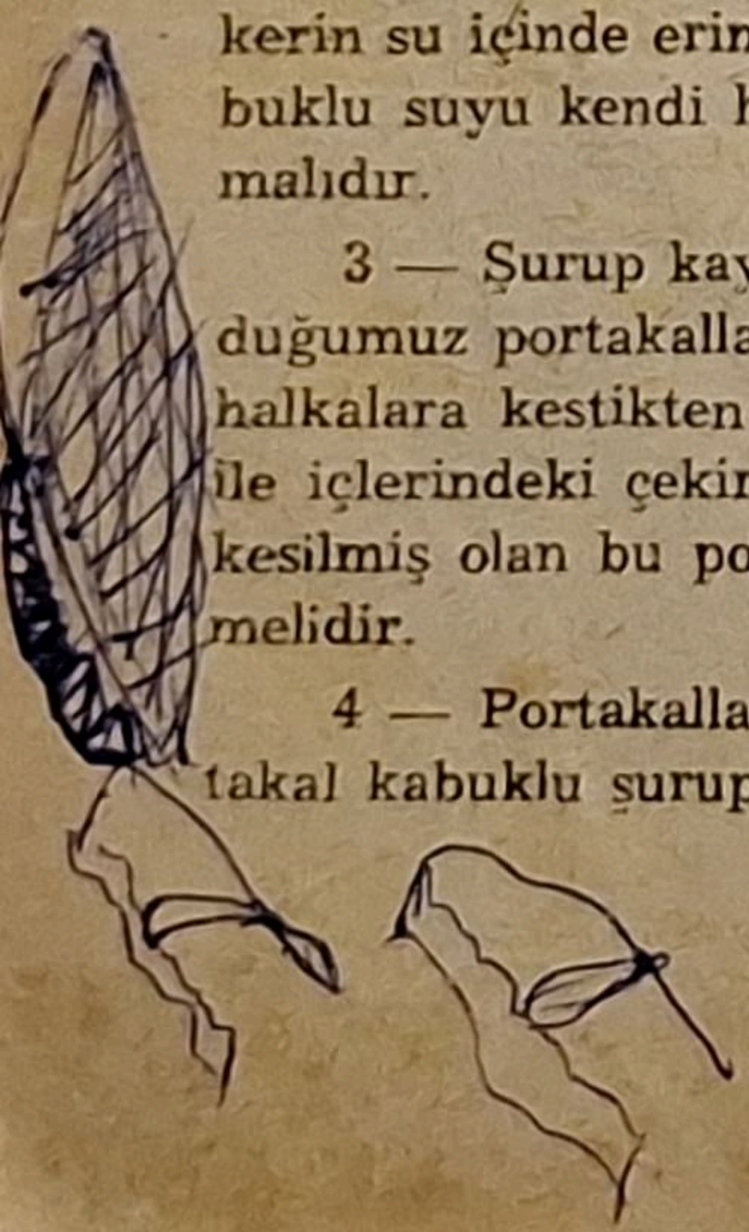
1250 gram Yafa portakalı (5 bü.)
500 » toz şekeri (2 bardak)
500 gram su (2 bardak)
1 kahve kaşığı limon suyu

1 — Kalın kabuklu olmak üzere 5 adet Yafa portakallarının üstlerindeki parlaklık zail oluncaya kadar, bıçakla kazıdıktan sonra, kazınmış portakalların kabuklarını muntazam bir şekilde soymalı, sonra da bu kabukların iç taraflarındaki beyaz kısımları bıçakla traş edercesine kesip attıktan sonra bu kabukları bıçak sırtı inceliğinde ve aşağı yukarı iki buçuk, üç santim boyunda ince ve uzun parçalara kesmeli ve bir kaç defa da iyice yıkadıktan sonra bunları bir tencereye koyarak, tencere doluncaya kadar üstlerine su ilâve etmeli, sonra da tencereyi kapaksız olarak, ateşe oturtarak, portakal kabukları yumuşak bir hal alıncaya kadar bunları haşlamalı ve tencereyi ateşten alarak, içinde haşlandığı suyu süzmek suretile dökmelidir.

2 — Müteakiben, bu haşlanmış kabukları, tekrar tencereye koyarak, üstlerine 2 bardak toz şekeri, 2 bardak su ile 1 kahve kaşığı da limon suyu ilâve ederek orta hararetteki ateşte arada bir karıştırmak suretile şekerin su içinde erimesini temin etmeli, sonra da bu şeker ve portakal kabuklu suyu kendi halinde on beş, yirmi dakika kadar kaynamaya bırakmalıdır.

3 — Şurup kaynamakta iken bir taraftan da, kabuklarını soymuş olduğumuz portakalları, ister dilimlere bölmek, ister parmak kalınlığında halkalara kestikten sonra, portakalları fazla zedelemeden bir bıçak ucu ile içlerindeki çekirdekleri çıkarmalı sonra da, bölünmüş veya halkalara kesilmiş olan bu portakalları bir büyükçe kâse veya çukur tabağa döşemelidir.

4 — Portakalların bölünmesi ve tabağa döşenmesi sona erip te, portakal kabuklu şurup da kıvama gelince, şurubu haşlanmış kabuklarla bir-



likte kâseye döşemiş olduğumuz portakalların üstlerine dökmeli, sonra da, kâsenin üstünü bir kapakla iyice kapattıktan sonra iyice soğumaya bırakmalı ve servis yapmalıdır.

Not: Arzu edilirse: iyice soğumuş olmak şartile, kompostonun üstüne, muntazam bir şekilde, şantiyi kreması sıkmak suretile süslemek ve servis yapmak da mümkündür.

123 — KURU KAYISI KOMPOSTOSU

250 gram çekirdeksiz kuru kayısı (350 gram çekirdekli)
1000 gram su (4 bardak)
300 » toz şekeri (1¼ bardak)

1 — Bir kaba, iyice yıkanmış, çekirdeksiz 250 gram, çekirdekli 350 gram kuru kayısı koyduktan sonra üstlerine 4 bardak su ilâve etmeli, sonra da bunları su içinde 24 saat bırakmak suretile kayısıların iyice şişmelerini temin etmelidir.

2 — Yirmi dört saat sonra, tenceredeki kayısı ve suya, bir bir çeyrek bardak da toz şekeri ilâve ederek tencerenin kapağını kapatmalı ve kayısılar hafifçe yumuşak bir hal alıncaya kadar bunları orta hararetteki ateşte pişirmeli ve tencereyi ateşten alarak, komposto iyice soğuduktan sonra servis yapmalıdır.

124 — VİŞNE KOMPOSTOSU

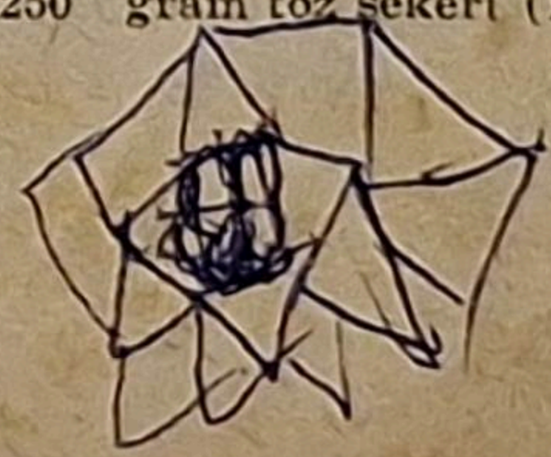
500 gram vişne
625 » su (2½ bardak)
350 gram toz şekeri (1½ bardak)

1 — Bir tencereye bir buçuk bardak toz şekeri ile iki buçuk bardak su koyarak orta hararetteki ateşte karıştırmak suretile şekerin su içinde erimesini temin etmeli. sonra da şekerli suyu kaynamaya bırakmalıdır.

2 — Kaynayınca buna, sapları ayıklanmış ve iyice yıkanmış 500 gram da vişne ilâve ederek, tencerenin kapağı kapatılmış olarak, vişneleri şurup içinde ancak bir taşım kaynatmalı ve sonra da tencereyi derhal ateşten alarak, tencerenin kapağını açmadan kompostoyu soğumaya bırakmalı ve iyice soğuduktan sonra tabağa alarak servis yapmalıdır. (Vişneleri şurup içinde ancak bir taşım kaynatmalıdır, aksi takdırde vişnelerin çatlamalarına sebebiyet verilmiş olunur.)

125 — ÇİLEK KOMPOSTOSU

500 gram çilek
200 » su (3/4 bardak)
250 gram toz şekeri (1 bardak)



1 — Büyükçe bir tencereye, su doldurduktan sonra buna, sapları ayıklanmış 500 gram da çilek ilâve etmeli ve çileklerdeki kum ve toprağın tencerenin altına birikmesi için, bunları su içinde beş dakika kadar bırakmalı sonra da çilekleri tencereden elle süzercesine çıkararak bir tabağa almalıdır.

2 — Bunu müteakip, bir tencereye 1 bardak toz şekeri ile üç çeyrek bardak da su koyarak orta hararetteki ateşte karıştırmak suretile şekerin su içinde erimesini temin etmeli sonra da şekerli suyu bir taşım kaynattıktan sonra ateşten almalıdır.

3 — Sonra ateşten almış olduğumuz bu şuruba yıkamış ve süzmüş olduğumuz çilekleri de ilâve ederek kompostoyu iyice soğumaya bırakmalı ve soğuduktan sonra, kâseye alarak, içine bir kaç parça da buz ilâve etmeli ve servis yapmalıdır. (Kompostonun çabuk soğuması için tencereyi soğuk suya oturtmalıdır.)

Not: Çilek kompostosunu iki üç saat zarfında yemek icabeder aksi takdirde, çilekler renklerini kaybederek yumuşak bir hal alırlar.

126 — KURU KAYISI HOŞAFI

350 gram kuru kayısı (çekirdekli)
1500 » su (6 bardak)
250 gram toz şekeri (1 doluca bardak)

1 — Bir tencereye iyice yıkanmış çekirdekli 350 gram kuru kayısı koyduktan sonra üstlerine 6 bardak su ilâve etmeli, sonra da bunları su içinde 10 - 12 saat kadar bırakmak suretile kayısıların şişmelerini temin etmelidir.

2 — On, on iki saat sonra tenceredeki kayısı ve suya 1 doluca bardak da toz şekeri ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve kayısılar hafifçe yumuşak bir hal alıncaya kadar bunları orta hararetteki ateşte pişirmeli, sonra tencereyi ateşten alarak, hoşaf iyice soğuduktan sonra servis yapmalıdır.

127 — ERİK HOŞAFI

350 gram kuru erik
1500 » su (6 bardak)
250 gram toz şekeri (1 doluca bardak)

Not: Kuru erik hoşafını da, bu reçetede gösterilen malzeme ile ve (126) numaradaki tarifimiz veçhile aynen kuru kayısı hoşafı gibi yapmalıdır.

128 — ÜZÜM HOŞAFI

300 gram hoşaflık iri kuru üzüm
1500 » su (2 bardak)
250 gram toz şekeri (1 doluca bardak)

Not: Üzüm hoşafını da bu reçetede gösterilen malzeme ile ve (126) numaradaki tarifimiz veçhile aynen kuru kayısı hoşafı gibi yapmalıdır, yalnız üzüm hoşafını ancak beş dakika kaynatmalı ve ateşten alarak soğumaya bırakmalıdır.

129 — İNCİR REÇELİ

(Bu tarzda pişirilen incir yeşil olur)

750 gram reçellik incir
1750 » toz şekeri (7¼ bardak)
1250 » su (5 bardak)
8 gram limon tuzu (4 kutu) veya
2½ çorba kaşığı limon suyu

1 — Bir tencerenin yarısına kadar su doldurduktan sonra buna, kabukları traş edilircesine ince kesilmiş 750 gram reçellik küçük yeşil incir ilâve etmeli, sonra da tencereyi ateşe oturtarak, incirler hafifçe yumuşak bir hal alıncaya kadar bunları haşlamalı, sonra da, az yumuşamış incirleri bir delikli kepçe ile sudan alarak, hafifçe sıkmak suretile içlerine çekmiş olduğu suyun çıkmasını temin etmeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Bunu müteakip bir tencereye yedi bir çeyrek bardak toz şekeri ile beş bardak da su koyarak orta hararetteki ateşte karıştırmak suretile şekerin su içinde erimesini temin etmeli, sonra da şurup koyuca bir kıvama gelinceye kadar bunu kendi halinde kaynamaya bırakmalıdır. (Şurubun kıvama geldiğini anlıyabilmek için: — Koyulaşmaya başlamış şuruptan ikide bir, kaşık ucu ile alarak, yarım kahve fincanı suya damlatmalı, şurup su içinde ağdamsı bir hal alırsa, şurup kıvama gelmiş demektir.)

3 — Sonra kıvama gelmiş olan bu koyu şuruba, haşlamış ve hafifçe sıkmış olduğumuz incirleri de ilâve ederek, incirler sularını salıverecek-lerinden, şurup sulanıp ta tekrar koyulaşarak kıvama gelinceye kadar, bunları orta hararetteki ateşte kaynamaya bırakmalıdır (Reçelin kıvama geldiğini anlamak için: — Koyulaşmağa başlamış olan reçel şurubundan bir kaşık ucu ile alarak bir tabağa sıra ile birkaç damla damlatmalı ve en son damla yayılmadan toplu bir şekilde duracak olursa, reçel kıvama gelmiş demektir, onunla beraber reçel şurubunun kesafet derecesi 37 olması lâzım geldiğine göre, evinde şurup derecesi olanlar şurubu dereceye vurmak suretile şurubun koyuluğunu tam olarak tesbit etmelidir.)

4 — Reçel şurubu kıvama gelince buna yarım kahve fincanı su içinde eritilmiş 4 küçük kutu limon tuzu veya iki buçuk çorba kaşığı limon suyu ilâve ederek, reçeli ancak bir taşım daha kaynattıktan sonra, tencereyi

ateşten almalı ve reçel iyice soğuduktan sonra, kavanozlara doldurarak kapaklarını sıkıca kapatmalı ve kullanmalıdır.

130 — İNCİR REÇELİ

(Bu tarzda pişirilen reçel sarımsı olur)

750	gram	reçellik incir	6	gram	limon tuzu (3 kutu) veya
1500	»	toz şekeri (6¼ bardak)	2		çorba kaşığı limon suyu
1000	»	su (4 bardak)	1		kahve kaşığı vanilya tozu

1 — Bir tencerenin yarısına kadar su doldurduktan sonra buna, 2 çorba kaşığı limon suyu ile kabukları traş edilircesine ince kesilmiş 750 gram da reçellik küçük yeşil incir ilâve etmeli, sonra da tencereyi ateşe oturtarak, incirler hafifçe yumuşak bir hal alıncaya kadar bunları haşlamalı, sonra da az yumuşamış incirleri bir delikli kepçe ile sudan alarak hafifçe sıkmak suretile içlerine çekmiş olan suyun çıkmasını temin etmeli ve bir tarafa bırakmalıdır

2 — Bunu müteakip, bir tencereye altı bir çeyrek bardak toz şekeri, dört bardak su ile bir kaç kaşık su içinde eritilmiş üç kutu limon tuzu veya iki çorba kaşığı limon suyunun yalnız yarısını koyarak orta hararetteki ateşte karıştırmak suretile şekerin su içinde erimesini temin etmeli, sonra da şekerli suyu kaynamaya bırakmalıdır.

3 — Şekerli su kaynayınca buna, haşlamış ve sıkmak suretile sularını çıkarmış olduğumuz incirleri ilâve ederek, reçel şurubu koyuca bir hal alarak kıvama gelinceye kadar orta hararetteki ateşte kaynamaya bırakmalıdır. (Reçelin kıvama geldiğini anlamak için: — Koyulaşmaya başlamış olan reçelden bir kaşık ucu ile alarak bir tabağa sıra ile bir kaç damla damlatmalı ve en son damla yayılmadan toplu bir şekilde duracak olursa, reçel kıvama gelmiş demektir).

4 — Reçel şurubu kıvama gelince buna, 1 kahve kaşığı vanilya tozu ile eritilmiş limon tuzu veya suyunun diğer yarısını da ilâve ederek, reçeli ancak bir taşım daha kaynattıktan sonra tencereyi ateşten almalı ve reçel iyice soğuduktan sonra kavanozlara doldurarak kapaklarını sıkıca kapatmalı ve kullanmalıdır.

131 — ÇİLEK REÇELİ

1000	gram	çilek	6	gram	limon tuzu (3 kutu) veya
1500	»	toz şekeri (6¼ bardak)	2	»	çorba kaşığı limon suyu
750	»	su (3 bardak)			

1 — Büyücek bir tencereye su doldurduktan sonra buna, sapları ayıklanmış 1000 gram da irice çilek ilâve etmeli ve çileklerdeki kum ve topra-

ğın, tencerenin altına birikmesi için bunları su içinde beş dakika kadar bırakmalı sonra da çilekleri tencereden elle süzercesine çıkararak kalın delikli bir süzgeç içinde iyice süzülmeğe bırakmalıdır. (Çilek tanelerinin reçel içinde tane tane olmalarını isteyenler, sapları ayıklanmış bu çilekleri, içinde bol kireçli su olan tencereye atarak iki saat kadar kireçli suda bıraktıktan sonra bir defa da kireçsiz bol suda yıkamalı ve kalın delikli süzgeç içinde iyice süzülmeğe bırakmalıdır.)

2 — Bunu müteakip bir tencereye altı bir çeyrek bardak toz şekeri ile üç bardak da su koyarak orta hararetteki ateşte karıştırmak suretile şekerin su içinde erimesini temin etmeli, sonra da şekerli su iyice koyu bir kıvama gelinceye kadar bunu kendi halinde kaynamağa bırakmalıdır. (Şurubun kıvama geldiğini anlıyabilmek için: — Koyulaşmağa başlamış olan şuruptan ikide bir kaşık ucu ile alarak yarım kahve fincanı suya damlatmalı, şurup su içinde katılaşarak camımsı bir hal alırsa şurup kıvama gelmiş demektir.)

3 — Sonra kıvama gelmiş olan bu koyu şuruba, iyice süzülmeğe bırakmış olduğumuz çilekler ile yarım kahve fincanı su içinde eritilmiş üç kutu limon tuzu veya 2 çorba kaşığı limon suyundan yalnız yarısını ilâve ederek, çilekler sularını salıvereceklerinden, şurup sulanıp ta tekrar koyulaşarak kıvama gelinceye kadar bunları orta hararetteki ateşte kaynamaya bırakmalıdır. (Reçelin kıvama geldiğini anlamak için: — Koyulaşmağa başlamış olan reçel şurubundan bir kaşık ucu ile alarak bir tabağa sıra ile bir kaç damla damlatmalı ve en son damla yayılmadan toplu bir şekilde duracak olursa, reçel, kıvama gelmiş demektir, bununla beraber, reçel şurubunun kesafet derecesi 36 olması lâzım geldiğine göre, evlerinde şurup derecesi olanlar, şurubu dereceye vurmak suretile şurubun koyuluğunu tam olarak tesbit etmelidir.)

4 — Reçel şurubu kıvama gelince, buna, yarım kahve fincanı su içinde eritilmiş limon tuzu veya suyunun diğer yarısını da ilâve ederek, reçel ancak bir taşım daha kaynadıktan sonra tencereyi ateşten almalı ve reçel iyice soğuduktan sonra kavanozlara doldurarak kapaklarını sıkıca kapatmalı ve kullanmalıdır.

Kireçli suyun yapılışı: — Büyükçe bir tencereye su doldurduktan sonra buna, 1 bardak dolusu macun halindeki yanmamış kireç ilâve ederek, ertesi güne kadar bırakmalı, ertesi güne kadar iyice durulmuş olan kireçli suyu, bulandırmadan, üstünden kepçe ile bir miktar alarak bir baska tencereye aktarmalı, sonra da bu suya sapları ayıklanmış çilekleri ilâve ederek iki saat kadar içinde bırakmalıdır.

132 — ÇİLEK REÇELİ (Başka tertip)

1000	gram çilek		5	gram limon tuzu (3 kutu) veya	
1250	»	toz şekeri (5¼ bardak)	1.3/4	çorba kaşığı limon suyu	
1	kahve fincanı saf alkol		1	kahve fincanı su	

1 — Büyük bir tencereye su doldurduktan sonra buna, sapları ayıklanmış 1000 gram da irice çilek ilâve etmeli ve çileklerdeki kum ve toprağın, tencerenin altına birikmesi için bunları su içinde beş dakika bırakmalı sonra da çilekleri tencereden elle süzercesine çıkararak kalın delikli bir süzgeç içinde iyice süzülmeğe bırakmalıdır.

2 — Sonra iyice süzülmüş bu çilekleri, tencereye, bir kat çilek, bir kat toz şekeri olmak üzere istifledikten sonra üstlerine 1 kahve fincanı su içinde eritilmiş üç paket limon tuzu veya bir üç çeyrek çorba kaşığı limon suyu ile bir kahve fincanı da saf alkol ilâve etmeli sonra da tencereyi gayet kuvvetli ateşe oturtarak, çileklerin su salıvermesi dolayısile, reçel evvelâ sulanıp ta sonra koyu bir kıvama gelinceye kadar bunları kaynatmalıdır. (Kıvama geldiğini anlamak için de: — Koyulaşmağa başlamış olan reçel şurubundan bir kaşık ucu ile alarak bir tabağa sıra ile bir kaç damla damlatmalı ve en son damla yayılmadan toplu bir şekilde duracak olursa reçel kıvama gelmiş demektir.)

3 — Sonra kıvama gelmiş reçel tenceresini ateşten alarak bir delikli kepçe ile üstündeki köpükleri alıp atmalı ve reçel iyice soğuduktan sonra kavanozlara doldurarak kapaklarını sıkıca kapatmalı ve kullanmalıdır.

133 — AĞAÇ ÇİLEĞİ (Ahududu) REÇELİ

1000	gram ağaç çileği		6	gram limon tuzu (3 kutu) veya	
1500	»	toz şekeri (6¼ bardak)	2	çorba kaşığı limon suyu	
750	»	su (3 bardak)			

Not: Ağaç çileği reçelini de bu reçetede gösterilen malzeme ile ve (131) numaradaki tarifimiz veçhile aynen çilek reçeli gibi yapmalıdır.

134 — TAZE KAYISI REÇELİ

1000	gram taze kayısı		6	gram limon tuzu (3 kutu) veya	
1450	»	toz şekeri (6 bardak)	2	çorba kaşığı limon suyu	
1500	»	su (6 bardak)			

1 — Bir tencereye olmuş fakat ezik olmayan ve her bir tarafı iyice iğnelenmiş 1000 gram kayısı koyduktan sonra üstlerine kaynar bir halde 6 bardak sıcak su ilâve etmeli sonra da tencerenin kapağını kapatarak, su iyice soğuyuncaya kadar bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Su iyice soğuyunca, kayısıları bir delikli kepçe ile sudan çıkararak bir tabağa almalı, tenceredeki kayısıların, içinde ıslandığı suya da, 6 bardak şekerden yalnız üç üç çeyrek bardağını ilâve ederek şekerli suyu ateşe oturtmalı ve karıştırmak suretile şekerin su içinde erimesini temin ettikten sonra buna, tabağa almış olduğumuz kayısıları da katarak, şurup ancak kaynama kıvamına gelinceye kadar ateşte bırakmalı, sonra da tencereyi ateşten alarak, ertesi güne kadar kayısıları bu şurup içinde bırakmalıdır.

3 — Ertesi gün, tenceredeki şurup ve kayısılara, mütebaki iki bir çeyrek bardak toz şekerini de ilâve ederek tencereyi ateşe oturtmalı, içinde kayısılar da olduğu halde, şurup kaynar bir hal aldıktan sonra hesaplamak suretile bunları, ancak üç dakika kaynatmalı, sonra, tencereyi ateşten alarak kapağını kapatmalı ve tekrar ertesi güne kadar kayısıları şurup içinde bırakmalıdır.

4 — Ertesi, yani ikinci günü tencerenin kapağını açarak ateşe oturtmalı ve şurup kaynar bir hal aldıktan sonra tekrar beş dakika daha pişirmeli, sonra da tencereyi ateşten alarak, şurup ve kayısılar iyice soğuyuncaya kadar bunları bir tarafa bırakmalıdır.

5 — Şurup iyice soğuyunca, tencereyi tekrar ateşe oturtarak, şurup iyice koyulaşıp ta kıvama gelinceye kadar kaynamaya bırakmalıdır. (Şurubun kıvama geldiğini anlamak için: — Koyulaşmaya başlamış olan reçel şurubundan bir kaşık ucu ile alarak, bir tabağa sıra ile bir kaç damla damlatmalı ve en son damla yayılmadan toplu bir şekilde duracak olursa reçel kıvama gelmiş demektir.)

6 — Şurup kıvama gelince buna, yarım kahve fincanı su içinde eritilmiş 3 kutu da limon tuzu veya 2 çorba kaşığı limon suyu ilâve ederek, reçeli bir taşım daha kaynattıktan sonra tencereyi ateşten almalı ve reçel iyice soğuduktan sonra, kavanozlara doldurarak kapaklarını sıkıca kapatmalı ve kullanmalıdır.

135 — VİŞNE REÇELİ

1500	gram	vişne	6	gram	limon tuzu (3 kutu) veya
1500	»	toz şekeri (6¼ bardak)	2	çorba kaşığı	limon suyu
1500	»	su (2 kahve fincanı)			

1 — Sapları ayıklanmış ve yıkanmış 1500 gram vişnelerin çekirdeklerini çıkardıktan sonra bunları büyükçe bir tencereye koymalı ve üstlerine 2 kahve fincanı da su ilâve ettikten sonra tencerenin kapağı kapatılmış olarak bunları orta hararetteki ateşte on dakika kadar pişirmelidir (vişneler tencerenin dibine yapışmaması için tencereyi ikide bir sallamalıdır.)

2 — On dakika sonra tenceredeki vişnelerin üstlerine altı bir çeyrek bardak da toz şekeri liâve ederek vişneleri ezmeden yavaşça karıştırmak suretile şekerin erimesini temin etmeli, sonra da tencerenin kapağı açık olarak reçel koyulaşıp ta kıvama gelinceye kadar bunları pişirmekte devam etmelidir. (Şuruptan kaşık ucu ile alarak bir tabağa bir kaç damla damlatıldığında en son damla dağılmadan toplu bir halde durursa, şurup kıvama gelmiş demektir.)

3 — Reçel kıvama gelince buna yarım kahve fincanı su içinde eritilmiş 3 kutu da limon tuzu veya 2 çorba kaşığı limon suyu kattıktan sonra reçeli ancak bir taşım daha kaynatmalı, sonra da tencereyi ateşten alarak reçelin üstüne biriken köpükleri bir delikli kepçe ile alıp atmalı ve reçel iyice soğuduktan sonra kavanozlara doldurmalı ve kullanmalıdır.

136 — GÜL REÇELİ

225 gram sapları ayıklanmış gül
1500 gram toz şekeri (6¼ bardak)
925 gram su (3. 3/4 bardak)
9 gram limon tuzu (4 kutu) veya
3 çorba kaşığı limon suyu

1 — Bir büyükçe tencereye, üç üç çeyrek bardak su ile sapları ayıklanmış 225 gram reçellik gül yaprağı koyduktan sonra tencerenin kapağını kapatmalı sonra da tencereyi ateşe oturtarak, güller hafifçe beyaz bir renk alıncaya kadar kaynatmalıdır.

2 — Güller beyaz bir hal alınca tencereye altı bir çeyrek bardak da toz şekeri ilâve ederek, tencerenin kapağı açık olarak şurubu koyulaşıp da kıvama gelinceye kadar kaynamaya bırakmalıdır. (Şurubun kıvama geldiğini anlamak için: Koyulaşmaya başlıyan reçel şurubundan bir kaşık ucu ile alarak bir tabağa sıra ile bir kaç damla damlatmalı ve en son damla yayılmadan toplu bir şekilde duracak olursa, reçel kıvamına gelmiş demektir.)

3 — Şurup kıvama gelince buna, yarım kahve fincanı su içinde eritilmiş 4 kutu limon tuzu veya 3 çorba kaşığı da limon suyu ilâve ederek reçeli, ancak bir taşım kaynatmalı sonra, tencereyi ateşten alarak, üstünde biriken köpükleri bir delikli kepçe ile alıp attıktan sonra reçeli derhal başka temiz bir kaba boşaltmalı, (kabın emaye olması şayanı tavsiyedir.) ve iyice soğuduktan sonra, kavanozlara doldurup kapaklarını sıkıca kapatmalı ve kullanmalıdır.

137 — PORTAKAL REÇELİ

1000 gram kalın kabuklu portakal
1500 gram toz şekeri (6¼ bardak)
750 gram su (3 bardak).
7 gram limon tuzu (3 kutu) veya
2 çorba kaşığı limon suyu

1 — Kalın kabuklu olmak üzere 1000 gram portakalların, kabuklarını bıçakla hafifçe kazıdıktan sonra bunları, büyük bir tencere içinde kaynamakta olan suya atarak portakallar hafifçe yumuşak bir hal alıncaya kadar haşlamalı sonra da portakalları sudan çıkararak, bunları kabukları ile birlikte istenilen boyda parçalara kesmeli ve bir tarafa bırakmalıdır. (Portakalların yarım santim enlilikte ve iki, iki buçuk santim uzunlukta kesilmesi şayanı tavsiyedir).

2 — Bunu müteakip, bir tencereye altı bir çeyrek bardak toz şekeri ile 3 bardak su koyarak orta hararetteki ateşte karıştırmak suretile şekerin su içinde erimesini temin etmeli sonra da bunları, bir taşım kaynatmak suretile koyuca şurup yaptıktan sonra, bu şuruba, küçük parçalara doğramış olduğumuz portakalları atmalı, sonra da şurup iyice koyulaşarak kıvama gelinceye kadar bunları kendi halinde kaynamaya bırakmalıdır. (Şurubun kıvama geldiğini anlamak için: Koyulaşmaya başlamış olan reçel şurubundan bir kaşık ucu ile alarak, bir tabağa sıra ile bir kaç damla damlatmalı ve en son damla yayılmadan toplu bir şekilde duracak olursa, reçel kıvama gelmiş demektir.)

3 — Şurup kıvama gelince buna, yarım kahve fincanı su içinde eritilmiş 3 kutu limon tuzu veya 2 çorba kaşığı limon suyu ilâve ederek reçeli bir taşım daha kaynatmalı sonra da tencereyi ateşten alarak üstündeki köpükleri bir delikli kepçe ile alıp attıktan sonra soğumaya bırakmalı ve reçel iyice soğuduktan sonra kavanozlara doldurarak kapaklarını sıkıca kapatmalı ve kullanmalıdır.

138 — PORTAKAL KABUĞU TATLISI (Portakal frui glasesi)

750	gram	portakal kabuğu	7	gram	limon tozu veya
1500	»	toz şekeri (6¼ bardak)	2	çorba kaşığı	limon suyu
875	»	su (3½ bardak)			

1 — Bir tencereye; 750 gram portakal kabuğu ile üstlerini iyice kaplıyabilecek kadar su koyarak portakal kabukları yumuşak bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 30 dakika haşlamalı, ateşten alarak suyunu dökmeli ve üstlerine soğuk su ilâve ederek haşlanmış portakal kabuklarını, soğuk su içinde 24 saat bırakmalıdır.

2 — Yirmi dört saat sonra, bir tencereye altı bir çeyrek bardak toz şekeri, ile üç buçuk bardak su koyarak orta hararetteki ateşte karıştırmak suretiyle şekerin su içinde erimesini temin etmeli, sonra bunları bir taşım kaynatmak suretile koyuca şurup yapmalı, sonra bu şurubu; haşlamış ve yirmi dört saat su içinde yatırmış olduğumuz portakal kabuklarını süzül-

müş olarak atmalı ve kabukları 20 dakika kadar şurupta kaynattıktan sonra tencereyi ateşten almalı ve on iki saat bir tarafa bırakmalıdır.

3 — On iki saat sonra tencereyi tekrar ateşe oturtarak, şurup iyice koyulaşarak kıvama gelinceye kadar bunları kendi halinde kaynamağa bırakmalıdır. (Şurubun kıvama geldiğini anlamak için: Koyulaşmağa başlamış olan reçel şurubundan bir kaşık ucu ile alarak, bir tabağa sıra ile birkaç damla damlatmalı ve en son damla yayılmadan toplu bir şekilde duracak olursa, reçel kıvama gelmiş demektir.)

4 — Şurup kıvama gelince, buna; yarım kahve fincanı su içinde eritilmiş üç kutu yani 7 gram limon tuzu veya iki büyük çorba kaşığı limon suyu ilâve ederek, reçeli bir taşım daha kaynatmalı sonra da tencereyi ateşten alarak, üstündeki köpükleri bir delikli kepçe ile alıp attıktan sonra soğumaya bırakmalı ve iyice soğuduktan sonra kavanoz veya küçük tenekeye bastırmalı, lüzumunda bu portakal kabuğu şekerlemesini kullanmalıdır.

139 — MANDALİNA REÇELİ

1000	gram	mandalina	6	gram	limon tuzu (3 kutu) veya
1500	»	toz şekeri (6¼ bardak)	2	çorba kaşığı	limon suyu
750	»	su (3 bardak)			

1 — Aşağı yukarı hepsi ayni boyda olmak üzere 1000 gram mandalinaların kabuklarını bıçakla gayet hafifçe kazıdıktan sonra bunları, içinde soğuk su olan bir kap veya tencereye atarak, bu suda iki gün bırakmalıdır.

2 — İki gün sonra, eski suyu dökerek bunlara, yeni su ilâve ettikten sonra tencereyi ateşe oturtmalı ve mandalinalar yumuşak bir hal alıncaya kadar bunları haşlamalı sonra da içinde haşlandıkları sıcak suyu dökerek, tekrar soğuk su ilâve etmek suretile, mandalinaları soğumaya bırakmalı, ve soğuduktan sonra da enliliklerine ikiye keserek içlerindeki çekirdekleri temizlemeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Bunu müteakip, bir tencereye, altı bir çeyrek bardak toz şekeri ile 3 bardak da su koyarak orta hararetteki ateşte karıştırmak suretile şekerin su içinde erimesini temin etmeli, sonra da bunları on dakika kadar kaynatmak suretile koyuca şurup yaptıktan sonra bu şuruba, ikiye bölmüş ve çekirdeklerini temizlemiş olduğumuz mandalinaları atmalı ve mandalinalar, su salacaklarından şurup evvelâ sulanıp da tekrar koyulaşarak kıvama gelinceye kadar, bunları kendi halinde kaynamaya bırakmalıdır. (Şurubun kıvama geldiğini anlamak için: Koyulaşmağa başlamış olan reçel şurubundan bir kaşık ucu ile alarak bir tabağa sıra ile bir kaç damla

damlatmalı, ve en son damla yayılmadan toplu bir şekilde duracak olursa, reçel kıvama gelmiş demektir.)

4 — Şurup kıvama gelince buna, yarım kahve fincanı su içinde eritilmiş 3 kutu limon tuzu veya 2 çorba kaşığı limon suyu ilâve ederek, reçeli bir taşım daha kaynatmalı sonra da tencereyi ateşten alarak, üstündeki köpükleri bir delikli kepçe ile alıp attıktan sonra soğumaya bırakmalı ve reçel iyice soğuduktan sonra kavanozlara doldurarak kapaklarını sıkıca kapatmalı ve kullanmalıdır.

140 — TURUNÇ REÇELİ

1250	gram turunç	7	gram limon tuzu (3 kutu) veya
1500	gram toz şekeri (6¼ bardak)	2¼	çorba kaşığı limon suyu
750	gram su (3 bardak)		

1 — Bin iki yüz elli gram turuncun kabuklarını bir bıçakla kazıdıktan sonra, üstleri kazınmış bu kabukları, soyulmuş olarak birer parmak genişliğinde dilimlere kesmeli, sonra da her kesilen dilimi, sararcasına üste doğru kıvırarak yuvarlak bir şekle sokmalı, sonra da kıvrımların açılmaması için bunları, bir çuvaldızdan geçirmek suretile, ucu ilmikli bir ipe dizmeli ve son kıvrık dilimi de geçirdikten sonra dilimlerin ipten çıkmaması için ipin ucunu da iyice düğümlemelidir.

2 — Sonra ipe geçirilmiş bu turunç kabuklarını büyük bir tencere içinde kaynamakta olan suya atarak, kabuklar hafifçe yumuşak bir hal alıncaya kadar haşlamalı sonra da, kabukların içinde haşlandığı suyu dökerek üstüne soğuk su doldurduktan sonra bunları 12 saat su içinde bırakmalı ve turunçların içinde bırakıldığı suda hiç bir acılık kalmayıncaya kadar suyu her on iki saatte bir değiştirmek suretile kabukları, bir kaç gün suda yatırmalı. suda acılık kalmadığı görülünce son suyu dökerek, kabukları bir tabağa almalıdır.

3 — Bunu müteakip bir tencereye altı bir çeyrek bardak toz şekeri ile 3 bardak su koyarak orta hararetteki ateşte karıştırmak suretile şekerin su içinde erimesini temin etmeli sonra da bunları bir kaç taşım kaynatmak suretile koyuca şurup yaptıktan sonra bu şuruba, tabağa almış olduğumuz kabukları atmalı, sonra da şurup iyice koyulaşarak kıvama gelinceye kadar, bunları kendi halinde kaynamaya bırakmalıdır (Şurubun kıvama geldiğini anlamak için: Koyulaşmağa başlamış olan reçel şurubundan bir kaşık ucu ile alarak bir tabağa sıra ile bir kaç damla damlatmalı ve en son damla yayılmadan toplu bir şekilde duracak olursa reçel kıvama gelmiş demektir.)

4 — Şurup kıvama gelince buna, yarım kahve fincanı su içinde eritil-

miş 3 kutu limon tuzu veya iki bir çeyrek çorba kaşığı limon suyu ilâve ederek, reçeli bir taşım daha kaynatmalı, sonra da tencereyi ateşten alarak, üstündeki köpükleri bir delikli kepçe ile alıp attıktan sonra soğumaya bırakmalı ve reçel soğuduktan sonra, iplerini çıkarmalı ve kavanozlara doldurmalıdır.

141 — ELMA REÇELİ

1250	gram	Amasya veya Ferik elması	6	gram	limon tuzu (3 kutu) veya
1500	»	toz şekeri (6¼ bardak)	2		çorba kaşığı limon suyu
1000	»	su (4 bardak)	2		kahve kaşığı vanilya tozu

1 — Aşağı yukarı hepsi ayni boyda olmak üzere 1250 gram elmanın kabuklarını soyduktan sonra ortalarından ikiye bölmeli, sonra da bunların çekirdek kısımlarını çıkardıktan sonra, kararmamaları için her soyulan elmayı, içinde su olan bir tencereye atmak suretile bütün elmaları böylece ikiye bölerek temizlemeli ve su içinde olmak üzere bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Bunu müteakip başka bir tencereye altı bir çeyrek bardak toz şekeri ile dört bardak su koyarak orta hararetteki ateşte karıştırmak suretile şekerin su içinde erimesini temin etmeli, sonra da şekerli suyu ancak bir kaç taşım kaynatmak suretile şurup yaptıktan sonra buna su içinde bırakmış olduğumuz elmaları süzülmüş olarak atmalı, sonra da şurup iyice koyulaşarak, kıvama gelinceye kadar ortadan daha az hararetteki ateşte kaynamaya bırakmalıdır. (Şurubun kıvama geldiğini anlamak için koyulaşmağa başlamış reçel şurubundan bir kaşık ucu ile alarak bir tabağa sıra ile damlatmalı ve en son damla yayılmadan toplu bir şekilde duracak olursa reçel kıvama gelmiş demektir.)

3 — Şurup kıvama gelince buna, yarım kahve fincanı su içinde eritilmiş 3 kutu limon tuzu veya 2 çorba kaşığı limon suyu ile 2 kahve kaşığı da vanilya tozu ilâve ederek reçeli bir taşım daha kaynattıktan sonra tencereyi ateşten almalı ve iyice soğuduktan sonra kavanozlara koyarak kapaklarını sıkıca kapatmalıdır.

142 — ŞEFTALİ REÇELİ

1250	gram	yarma şeftali	6	gram	limon tuzu (3 kutu) veya
1500	»	toz şekeri (6¼ bardak)	2		çorba kaşığı limon suyu
1000	»	su (4 bardak)			

Not: Şeftali reçelini de bu reçetede gösterilen malzeme ile ve (114) numaradaki tarifimiz veçhile aynen elma reçeli gibi yapmalıdır, yalnız bu reçele vanilya tozu katmamalıdır.

143 — KURU KAYISI REÇELİ

600 gram çekirdeksiz kuru kayısı
1500 gram toz şekeri (6¼ bardak)
750 gram su (3 bardak)
6 gram limon tuzu (3 kutu) veya
2 çorba kaşığı limon suyu

1 — Bir tencereye çekirdeksiz 600 gram kuru kayısı koyduktan sonra üstlerine 12 bardak ılık su ilâve etmeli sonra da bunları su içinde 24 saat bırakmak suretile kayısıların iyice şişmelerini temin etmeli, sonra da suyunu süzerek kayısıları bir tabağa almalıdır.

2 — Bunu müteakip bir tencereye, altı bir çeyrek bardak toz şekeri ile üç bardak su koyarak. orta hararetteki ateşte karıştırmak suretile şekerin su içinde erimesini temin etmeli, sonra da bu şekerli suyu beş dakika kadar kaynatmak suretile koyuca şurup yaptıktan sonra bu şuruba, süzerek tabağa almış olduğumuz kayısıları ilâve etmeli, kayısılar su salacaklarından şurup sulanıp da tekrar koyulaşarak kıvama gelinceye kadar bunları kendi halinde kaynamaya bırakmalıdır. (Şurubun kıvama geldiğini anlamak için: Koyulaşmaya başlamış reçel şurubundan bir kaşık ucu ile alarak bir tabağa sıra ile bir kaç damla damlatmalı ve en son damla yayılmadan toplu bir şekilde duracak olursa, reçel kıvama gelmiş demektir.)

3 — Şurup kıvama gelince buna, yarım kahve fincanı su içinde eritilmiş üç kutu limon tuzu veya iki çorba kaşığı limon suyu ilâve ederek, reçeli bir taşım daha kaynattıktan sonra tencereyi ateşten almalı, ve iyice soğuduktan sonra kavanozlara doldurarak kapaklarını sıkıca kapatmlı ve kullanmalıdır.

144 — KURU ÜRYANİ ERİK REÇELİ

750 gram kuru üryani eriği
1500 gram toz şekeri (6¼ bardak)
750 gram su (3 bardak)
5 gram limon tuzu (2½ kutu) veya
2 çorba kaşığı limon suyu

Not: Kuru üryani eriği reçelini de, bu reçetede gösterilen malzeme ile ve (143) numaradaki tarifimiz veçhile aynen kuru kayısı reçeli gibi yapmalıdır.

145 — KESTANE PÜRESİ REÇELİ

1000 gram kestane
750 gram toz şekeri (3 bardak tepeleme)
300 gram su (1¼ bardak)
2 kahve kaşığı vanilya tozu

1 — Kestanelerin dış kabuklarını keserek temizledikten sonra, bunları, içinde su kaynamakta olan tencereye atarak kestanelerin iç kabukları

ayıklanabilir bir hale gelinceye kadar aşağı yukarı 5 ilâ 8 dakika arasında haşlamalı. sonra da kestanelerin suyunu dökerek bunların iç kabuklarını iyice ayıklamalıdır.

2 — Kestanelerin iç kabuklarının ayıklanmaları sona erince, bunları tekrar tencereye koyarak üstlerini iyice kaplıyabilecek kadar su ilâve etmeli, sonra da tencereyi ateşe oturtarak, kestaneler iyice yumuşak bir hale gelinceye kadar haşlamalı, sonra da iyice yumuşak bir hale gelmiş kestanelerin suyunu tekrar dökerek bunları, kalınca delikli bir elek veya kompres tâbir edilen âletten geçirmek suretile kestaneleri püre haline getirmelidir.

3 — Sonra, püre halindeki bu kestaneleri tekrar tencereye koyarak üstlerine bir bir çeyrek bardak su, üç tepeleme bardak toz şekeri ile iki kahve kaşığı da vanilya tozu ilâve etmeli ve ortadan daha az hararetteki ateşte karıştırmak suretile şekerin erimesini temin etmeli, sonra da kestane püresi koyuca bulamaç haline gelinceye kadar bunu kendi halinde aşağı yukarı 15 dakika daha küçük ateşte pişmeğe bırakmalı, sonra da tencereyi ateşten alarak, tatlı hafifçe ılındıktan sonra kavanoz veya kâselere doldurmalı ve kullanmalıdır.

146 — AYVA REÇELİ

1250	gram ayva	6	gram limon tuzu (3 kutu) veya
1500	gram toz şekeri (6¼ bardak)	2	çorba kaşığı limon suyu
1500	gram su (6 bardak)		

1 — Kabukları soyulmuş 1250 gram ayvanın, çekirdek kısımlarını çıkardıktan sonra bunları yarım parmak büyüklüğünde parçalara kesmeli sonra da parçalara kesilmiş bu ayvaları, içinde kaynamakta 6 bardak su olan tencereye atarak, ayvalar pek az yumuşak bir hal alıncaya kadar haşlamalıdır.

2 — Ayvalar az yumuşayınca bunlara, altı bir çeyrek bardak toz şekeri ilâve ederek, karıştırmak suretile şekerin su içinde erimesini temin etmeli, sonra da reçel şurubu koyulaşıp da kıvama gelinceye kadar bunu orta hararetteki ateşte kaynamağa bırakmalıdır. (Şurubun kıvama geldiğini anlamak için: Koyulaşmaya başlıyan reçel şurubundan bir kaşık ucu ile alarak, bir tabağa sıra ile damlatmalı ve en son damla yayılmadan toplu bir şekilde duracak olursa reçel kıvama gelmiş demektir.

3 — Şurup kıvama gelince: Buna yarım kahve fincanı su içinde eritilmiş 3 kutu limon tuzu veya iki çorba kaşığı limon suyu ilâve ederek bunları ancak bir taşım daha kaynatmalı, sonra tencereyi ateşten alarak, reçel soğuduktan sonra kavanozlara doldurmalı ve kullanmalıdır.

147 — AYVA RENDESİ REÇELİ

1250 gram ayva
1500 » toz şekeri (6¼ bardak)
1250 » su (5 bardak)
6 gram limon tuzu (3 kutu) veya
2 çorba kaşığı limon suyu

1 — Kabukları soyulmuş, çekirdek kısmı çıkarılmış ve parçalara doğranmış 1250 gram ayvayı, kalın bir rendeden geçirmek suretile rendeledikten sonra bunları içinde kaynamakta 5 bardak su olan tencereye atarak rende ayvaları ancak 5 dakika haşlamalıdır.

2 — Sonra rende ayva tenceresine altı bir çeyrek bardak da toz şekeri ilâve ederek, karıştırmak suretile şekerin su içinde erimesini temin etmeli ve reçel şurubu koyulaşar kıvama gelinceye kadar bunu orta hararetteki ateşte kaynamağa bırakmalıdır. (Şurubun kıvama geldiğini anlamak için: Koyulaşmağa başlamış reçel şurubundan bir kaşık ucu ile alarak bir tabağa sıra ile damlatmalı ve en son damla yayılmadan toplu bir şekilde duracak olursa reçel kıvama gelmiş demektir.)

3 — Şurup kıvama gelince buna yarım kahve fincanı su içinde eritilmiş üç kutu limon tuzu veya iki çorba kaşığı limon suyu ilâve ederek bunları ancak bir taşım daha kaynatmalı, sonra tencereyi ateşten alarak reçel soğuduktan sonra kavanozlara doldurmalı ve kullanmalıdır.

148 — AYVA PELTESİ

1000 gram ayva
2000 » su (8 bardak)
1000 gram toz şekeri (4 bardak)

1 — Bir tencereye, kabukları soyulmuş çekirdek kısımları iyice çıkarılmış ve yarım parmak boyunda parçalara doğranmış 1000 gram ayva koyduktan sonra üstlerine 8 bardak da su ilâve etmeli ve ayvalar adamakıllı yumuşak bir hale gelinceye kadar tencere kapaksız olarak bunları 45 - 50 dakika haşlamalıdır.

2 — Ayvalar iyice yumuşak bir hale gelince ayva suyunu bir süzgeçten geçirmek suretile başka bir tencereye süzmelidir. (Ayva suyunu süzdükten sonra ölçmelidir ve ölçülen suyun tam iki bardak gelmesi lâzımdır, iki bardaktan daha az gelen suya bir miktar daha su ilâve ederek iki bardağa iblâğ etmelidir. İki bardaktan az fazla gelen suyun bir zararı yoktur. Süzgeçte kalan ayvaları ise atmamalı, 130 numaralı reçetede tarif edildiği veçhile çok nefis olan ayva pastası yapmalıdır).

3 — Sonra süzmüş ve ölçmüş olduğumuz iki bardak ayva suyuna, bir misli fazlasile dört bardak da toz şekeri ilâve ederek, orta hararetteki ateşte karıştırmak suretile şekerin ayva suyu içinde erimesini temin etmeli, sonra da ayva sulu şeker, koyumsu bir hal alıncaya kadar bunları aşağı

yukarı 10 - 15 dakika arasında kaynamaya bırakmalı, sonra da tencereyi ateşten alarak, pelteyi kâselere, hattâ kavanozlara doldurmalı, icap ettikçe kullanmalıdır.

149 — KIZILCIK PELTESİ

1000 gram çok olmuş kızılcık
1000 gram toz şekeri (4 bardak)

1 — Çok olmuş 1000 gram kızılcığı bir tencereye koyduktan sonra, kızılcıkları iyice mıncıklamak suretile sularını çıkarmalıdır.

2 — Sonra tencere içinde sularını çıkarmış olduğumuz bu kızılcıkları ince bir süzgeçten geçirmek suretile başka bir temiz tencereye bunları süzmelidir. (Kızılcık suyunu süzdükten sonra, ölçmelidir ve ölçülen suyun da aşağı yukarı iki bardak gelmesi lâzımdır, iki bardaktan daha az gelen suya bir miktar daha su katmalıdır, iki bardaktan daha fazla gelen suyun bir zararı yoktur.)

3 — Sonra süzmüş olduğumuz iki bardak kızılcık suyuna bir misli fazlasile dört bardak da toz şekeri ilâve ederek, orta harareteki ateşte karıştırmak suretile şekerin kızılcık suyu içinde erimesini temin etmeli sonra da kızılcıklı şeker suyu koyumsu bir hal alıncaya kadar bunları aşağı yukarı 10 - 15 dakika arasında kaynamağa bırakmalı, sonra da tencereyi ateşten alarak pelteyi kâselere, hattâ kavanozlara doldurmalı, icap ettikçe kullanmalıdır.

150 — AYVA PASTASI

1000 gram ayva
2000 » su (8 bardak)
600 gram toz şekeri (2½ bardak)

1 — Bir tencereye kabukları soyulmuş, çekirdek kısımları iyice çıkarılmış ve yarım parmak kalınlığında parçalara doğranmış 1000 gram ayva koyduktan sonra üstlerine 8 bardak da su ilâve etmeli ve ayvalar adamakıllı yumuşak bir hale gelinceye kadar tencere kapaksız olarak, bunları 45 - 50 dakika haşlamalıdır.

2 — Ayvalar iyice yumuşak bir hal alınca, ayvaların suyunu bir kaba almalı, ayvaların kendisini de kalınca delikli bir süzgeç veya kalburdan geçirmek suretile ayvaları püre haline getirmeli ve tekrar tencereye koymalıdır. (Bir kaba süzmüş olduğumuz ayva suyunu atmamalıdır, bununla 128 numaradaki reçetede tarif edildiği veçhile nefis ayva peltesi yapmalıdır).

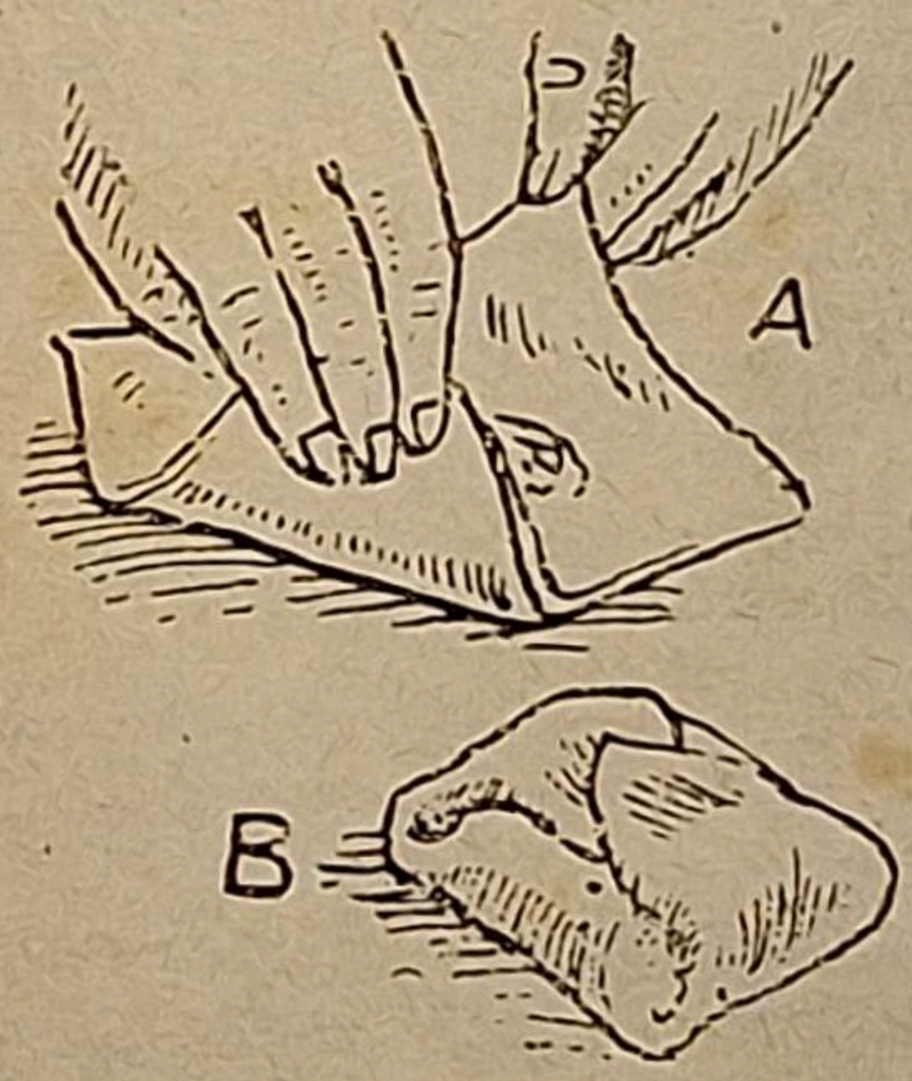
3 — Sonra tencerede ki ayva püresine iki buçuk bardak da toz şekeri ilâve ederek, şekerli ayva püresi iyice sıkışıp ta kıvama gelinceye kadar

tencerenin dibini kazırcasına tahta kaşıkla karıştırarak aşağı yukarı 20 dakika pişirmelidir. (Şekerli ayva püresinin kıvama geldiğini anlamak için: sıkılaşmağa başlamış olan şekerli ayva püresinden kaşık ucu ile bir tutam kadar alarak püreyi baş parmağın ucuna almalı, sonra da ikinci parmağı başparmaktaki pürenin üstüne bastırıp açmalıdır. Parmaklarımızı bastırıp açtığımızda şekerli püre, fazla yapışmadan mütevellit çıp, çıp diye hafif bir ses çıkaracak olursa şekerli ayva püresi kıvama gelmiş demektir.)

4 — Şekerli ayva püresi kıvama gelince: ateşten alarak, bunu derhal içi kâğıtlanmış bir tepsiye bir buçuk, iki parmak genişliğinde dökmeli ve muntazam bir şekilde yaydıktan sonra şekerli pürenin iyice donması için bunu ertesi güne kadar bir tarafa bırakmalıdır.

5 — Ertesi gün iyice donmuş olan ayva pastasını tepsiden çıkararak üstündeki kâğıdı sıyırmalı ve pastayı dört köşe veya baklava şeklinde parçalara kesmeli ve servis yapmalıdır.

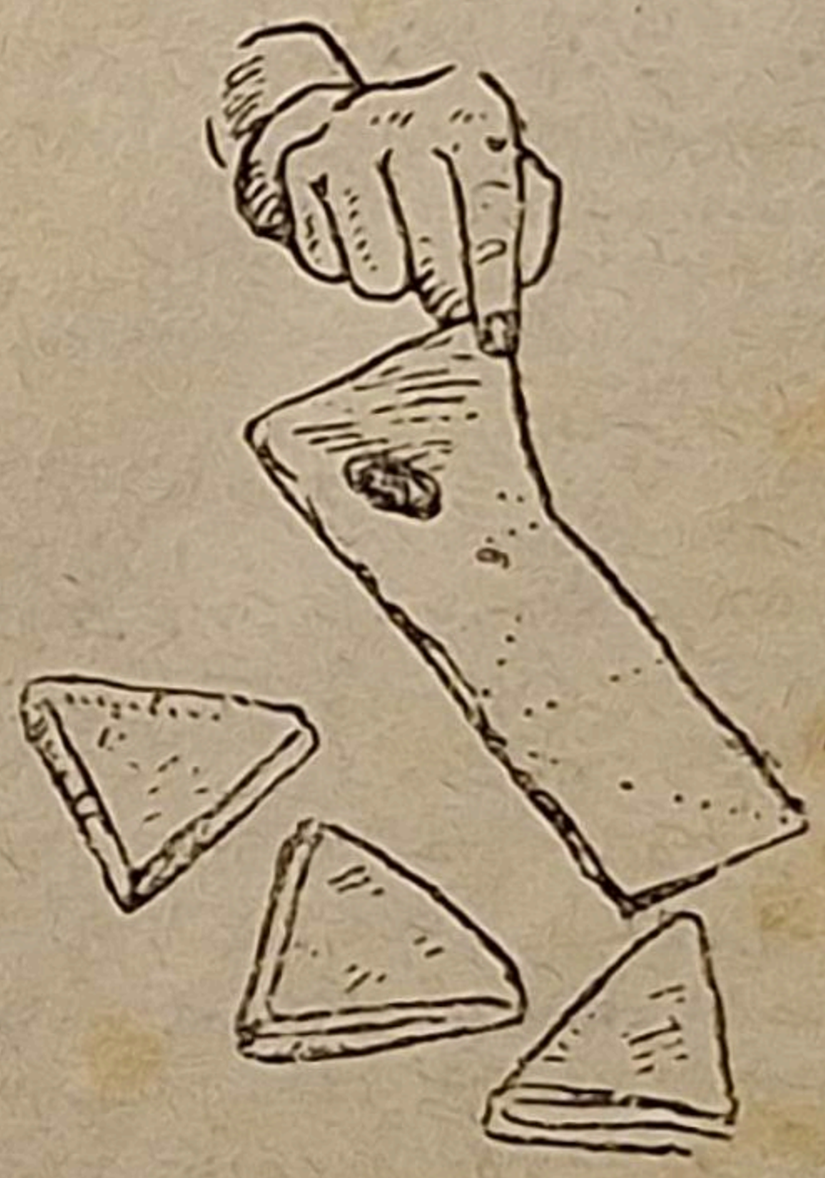
Not: Arzu edilirse; parçalara kesmiş olduğumuz pastayı bir miktar kristalize şekere batırmak suretile üstlerini şekerledikten sonra tabağa alarak servis yapmak da mümkündür.



(Şekil : 29)

A - Dört köşe kesilmiş hamurların ortasına badem konduktan sonra bohça şeklinde kapatılışı.

B - Ve hamurun kapatılmış vaziyeti.



(Şekil : 30)

Uzun kesilen hamurların boş taraflarına 1 çorba kaşığı mahallebi koyduktan sonra, hamurları muska katlar gibi dörde katlayarak hamurlara müselles bir şekil verilişi

İÇİNDEKİLER

— A —

Sahife

Arnavut usulü baklava . . . 103
Aşûre 116
Armut kompostosu 122
Ayva kompostosu 123
Ağaç çileği (Ahududu) reçeli . . 130
Ayva reçeli 138
Ayva rendesi reçeli 139
Ayva peltesi 139
Ayva pastası 140

— B —

Bademli hurma tatlısı 45
Badem tatlısı 78
Baklava 80
Baklava hamuru 87
Baklava cevizli 89
Baklava Şam fıstıklı Antep usulü 90
Baklava muhallebili 92
Baklava kremalı 93
Baklava kuru kayısılı Halep usulü 94
Baklava kuru 95
Baklava beyaz 96
Burma sarığı 97
Baklava Yanya usulü 102
Baklava Arnavut usulü . . . 103

— C - Ç —

Cendere baklavası 98
Cevizli kurabiye 114
Çilek kompostosu 125
Çilek reçeli 128

— D —

Dilber dudağı 43
Döğülmüş ekmek tatlısı . . . 52

— E —

Ekmek kadayifi Muhallebicilerde yapılan 33
Ekmek kadayifi ağdasız . . . 34
Ekmek kadayifi Şam fıstıklı Sadettin Bey usulü . . . 36
Ekmek kadayifi sütlü . . . 37
Ekmek tatlısı döğülmüş . . . 52
Elma tatlısı kaymaklı 120
Elma kompostosu 121
Erik hoşafı 126
Elma reçeli 136

— F —

Francala tatlısı 52
Föyete 107
Fındıklı kurabiye 115

— G —

Güllâç bademli 25
Güllâç kaymaklı 25
Güllâç muhallebili 26
Güllâç muhallebili ve Hindistan cevizli 27
Gözleme tatlısı 112
Gül reçeli 132

— H —

Hurma tatlısı (Bademli) . . . 44
Hamaylı tatlısı 100
Helvacı kabağı tatlısı 119

— I - İ —

İrmik helvası 28
İrmik helvası saray usulü . . 29
İrmik helvası yağsız 30
İrmik tatlısı 57
İncir reçeli 127

— K —

Kazandibi muhallebi 10
Kazandibi tavukgöğsü 17
Keşkülü Fukara 18
Keşkülü Fukara saray usulü . . 20

	Sahife
Keşkülü Fukara Beyrut usulü	21
Keşkülü Fukara taklit	22
Kadın göbeği	40
Kaygana	68
Krema	23
Krema çikolatalı	24
Kremalı tatlı börek	82
Kıyılmış baklava	104
Katmer hamuru	107
Katmer hamurundan samsa	108
Kuru kayısı tatlısı kaymaklı	120
Kuru kayısı kompostosu	125
Kuru kayısı hoşafı	126
Kayısı reçeli (Taze)	130
Kuru kayısı reçeli	137
Kestane püresi reçeli	137
Kızılcık peltesi	140

— L —

Lüzumlu bilgiler	3
Lalanga	47
Lokma	48
Lokma saray usulü	49
Limon tatlısı	50
Lor peyniri tatlısı	54

— M —

Muhallebi	6
Muhallebi fıstıklı	6
Muhallebi Hindistan cevizli	7
Muhallebi portakal reçelli	7
Muhallebi sakızlı	8
Muhallebi şekersiz (evlerde yapılan)	9
Muhallebi şekersiz (Muhallebicilerde yapılan)	9
Muhittin paşa tatlısı	110
Mandalina reçeli	134

— P —

Pandespanya (alaturka)	70
Pandespanya (cevizli)	72
Portakal kompostosu	124
Portakal reçeli	132
Portakal kabuğu tatlısı	133

— R —

	Sahife
Ramazanoğlu tatlısı	56
Revani	73
Revani bademli	74
Revani yağlı	75

— S - Ş —

Sütlâç	11
Sütlâç başka tertip	12
Sütlâç muhallebicilerde yapılan	12
Sütlâç fırın güveçte yapılan	13
Sütlâç Bağdat usulü	13
Server paşa tatlısı	53
Şekerpare	58
Sütlü börek (Selânik tatlısı)	59
Sünger tatlısı	69
Şam fıstığı tatlısı	79
Sigara tatlısı	81
Sarığı burma	97
Samsa	99
Samsa katmer hamurundan	108
Şeftali kompostosu	122
Şeftali reçeli	136

— T —

Tavuk göğsü	14
Tavuk göğsü muhallebicilerde yapılan	16
Tavuk göğsü kazandibi	17
Tulumba tatlısı	38
Tel kadayifi cevizli	60
Tel kadayifi şam fıstıklı	62
Tel kadayifi sütlü	62
Tel kadayifi kuru kaymaklı	63
Tel kadayifi muhallebili	64
Tel kadayifi Şantiyi kremalı	65
Tel kadayifi içi kaymaklı	66
Tel kadayifi içi sıcak kaymaklı	67
Taze kayısı kompostosu	123
Turunç reçeli	135

— U - Ü —

Un helvası	27
Un kurabiyesi	113

	Sahife
Un kurabiyesi Halep usulü . .	114
Üzüm hoşafı	127
Uryani erik (kuru) reçeli . .	137

— V —

Vezir parmağı	43
Vişne kompostosu	125
Vişne reçeli	131

— Y —

	Sahife
Yassı kadayif saray usulü . .	31
Yassı kadayif cevizli veya bademli	32
Yoğurt tatlısı	68

— Z —

Zerde	118

Fiatı 500, Ciltlisi 600 Kuruştur.

EKREM MUHITTIN YEĞEN'in
eserleri

Alaturka-Alafranga
Yemek öğretimi
I. II. Cilt—1250 kuruş

*

Alaturka
Tatlılar, komposto, reçeller
III. Cilt—500 kuruş

*

Alafranga
Tatli ve pasta öğretimi
IV. Cilt—400 kuruş

*

Soğuk Yemekler
Mezeler Salatalar
V. Cilt—500 kuruş

*

Alafranga
Sofra Tanzimi ve adabı
VI. Cilt—300 kuruş

İNKILÂP KITABEVI